



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

2 orba kaşığı pirinç
1 adet yumurta sarısı
1 orba kaşığı un
3 su bardaęı et suyu
1 orba kaşığı tereyağı
yeteri kadar tuz ve nane.
4 orba kaşığı yoğurt

Bir kap içinde et suyu kaynatılır. Temizlenmiř pirinç ilve edilerek pişirilir. Gene bir kap içinde yoğurt, un, yumurta şarısı, yanm bardak soğuk su, yumurta teliyle karıştırılır. Piřmiř çorbanın suyu ile karıştırılarak un kokusu çıkıncaya kadar kaynatılır. Pirincin zerine süzgeçten dökülür. Tereyağı ile iyice kıyılmış taze nane kavrulur, çorbanın üzerine konur. Taze nane bulunmadığı zaman kuru nane de konabilir.