YAYLA ÇORBASI

8 bardak et, tavuk veya kemik suyu
80 -100 gr. un «1,5 fincan»
80 gr. pirinç
750 gr. yoğurt
3 adet yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı tuz

Et veya tavuk suyu bir tencereye konup, içine ayıklanıp yıkanmış pirinç ilave edilerek pirinçler iyice pişmiş bir hâle gelene kadar 25 - 30 dakika pişirilir. Yoğurt, yumurta sarıları ve un başka bir kaba konup iyice karıştırılarak, bu karışıma iki bardak kadar da su katılıp su iyice yedirilir. Sonra buna birkaç kepçe kaynamakta olan et suyundan katılıp tekrar iyice karıştırılır ve bu karışım kaynamakta olan pirinçli et veya tavuk suyuna ilave edilerek beraberce 15 dakika daha kaynatılıp bir çorba kasesine alınır. Çorbanın içinde piştiği kaba sade yağ ve nane konup 1 dakika kadar kavrulur ve bu naneli yağ kâseye alınmış olan çorbanın üzerine gezdirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:9899 • adı:YAYLA ÇORBASI • gönderen:Seval Hoşgör • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:54