



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı pirinç
2 su bardağı et suyu
3 su bardağı su
1 yumurta
3 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tereyağı
2 ay kaşığı kuru nane
Tuz
Pul biber

Ayıklanıp iyice yıkanan pirinç 3 bardak kaynamış suda iyice haşlanır. Porselen veya çinko kapta kırılan yumurta ırpılırken üzerine azar azar yoğurt konarak karıştırılır ve yine un azar azar serpilerek iyice çırpılır ve nihayet et suyu da azar ilave edilerek karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Tencereye konan karışım normal ateşte karıştırarak kaynayınca kadar pişirilir, inmesine yakın haşlanmış pirinç suyu ile beraber karışıma ilave edilir. Bir iki taşım daha kaynatılır. Servis tabağına konulduktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı ve pul biber ile kuru nane dökölür.