



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU YAYLA ÇORBASI

5 çorba kaşığı pirinç
10 su bardağı et suyu veya su
3 çorba kaşığı un
Yarım bardak süt
4 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı margarin
1 yumurta sarısı
Yetrince tuz, nane

Pirinci yarım saat sıcak suda ıslattıktan sonra et suyunda (veya suda) tuzunu da katarak yarım saat kaynatın. Unu sütle iyice ezip, pürüzsüz hale getirerek yoğurda katın ve bu karışımı da çorbaya katın. Bu şekilde 10 dakika daha ağır ateşte pişirin. Bir yumurta sarısını bir çorba kaşığı et suyu (veya su) ile çırparak, çorbanın altını kapattıktan sonra tencereye bir kenarından akıtın. Bitraz karıştırdıktan sonra , üzerine arzuya bağlı olarak kırmızı biberli yağ ve nane serpererek servis edin.