



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAYLA ÇORBASI

Emine Beder

1/2 su bardağı pirinç  
5 çorba kaşığı sıvı yağ  
6-7 su bardağı et suyu veya su  
tuz, kırmızıbiber, kuru nane  
Terbiyesi için  
1 yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 çorba kaşığı un (tepeleme)

Pirinci yıkayıp tencereye alalım. Üzerine 1,5 su bardağı su ekleyerek pirinçler suyunu çekene dek haşlayalım. Sonra 5-5,5 su bardağı suyu ekleyip bir taşım kaynatalım. Bir kabın içine yoğurdu, yumurtayı, unu, 1-2 kepçe çorba suyunu ekleyip karıştıralım. Terbiyeyi azar azar ve karıştırarak çorbaya ekleyelim. Karıştırmaya ara vermeden çorbayı bir taşım kaynatalım. Ateşten almadan 5 dakika önce tuzunu ayarlayalım. Tavaya sıvı yağı alıp ısıtalım. Kırmızıbiber ve nane ekleyip ateşten alarak çorbanın üzerine gezdirelim ve servis yapalım.

Not: Yoğurtlu çorbalarda yoğurdun kesilmemesi için tuz, çorbayı ateşten almadan kısa bir süre önce eklenmelidir.