



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GLUTENSİZ YAYLA ÇORBASI

<https://www.colyakankara.org.tr>

1 yemek kaşığı pirinç unu  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı pirinç  
1 yumurta  
1 yemek kaşığı margarin  
1 yemek kaşığı kuru nane  
Tuz  
Kırmızı biber

10 su bardağı kadar kaynamış olan suya yıkanmış, ayıklanmış pirinçler atılır ve pişinceye kadar kaynatılır. Diğer taraftan yumurta sarısı, yoğurt, pirinç unu bir kasede iyice çırpılır. Çorbanın suyundan yavaş yavaş alınıp bu karışıma ilave edilir. Hafifçe sulanan bu karışım ılınmış olan çorbaya ilave edilir ve 1-2 taşım kaynatılır. Ocaktan alınır ve tuzu ilave edilir. Eğer öncesinde ilave edilirse çorba kesilir. Üzerine kuru nane veya hafif kırmızı biberli yağ kızdırılarak gezdirilir