



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM YAYLA ÇORBASI

50 gr Pirinç
25 gr İçim Tereyağı
1 adet yumurta
140 gr İçim Yoğurt
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz
1.5 litre su

Pirinçleri bol suyla yıkayın ve süzün. Suyu derin bir tencereye boşaltın ve kaynatmaya başlayın. İçerisine pirinçleri ilave edin ve karıştırın. Kaynamaya başladıktan sonra kapağını biraz aralık bırakarak kapayın, altını kısın ve 20 dakika pişmeye bırakın. Temiz bir kaba kase içerisine yumurtayı kırın. Unu eleyerek ilave edin ve tel çirpici ile çirpin. İçim Yoğurt ekleyin ve çirpmaya devam edin. Pirincin suyundan iki kaşık ve tuz ilave ederek yeniden çirpin.

Hazırladığınız terbiyeyi pirinçleri pişirdiğiniz tencereye ilave edin ve karıştırın. Küçük bir tavada İçim Tereyağı eritin, üzerine kuru nane ilave edin ve yakmadan hafifçe kavurun. Çorbaya ilave ederek iyice karıştırın ve sıcak servis edin.

