



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞNIŞLI YAYLA ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 litre su
1,5 su bardağı yoğurt
1 yumurta
1 tatlı kaşığı un
Üzeri için:
10 dal taze kişniş
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Pirinç bir tencerede 5 bardak su ile yumuşayınca kadar haşlanır, üzerine haşlanmış nohut eklenir. Nohut ve pirinç haşlanırken, başka bir kaptan un, yumurta ve yoğurt iyice çırpılır, üzerine 2 kepçe kaynar çorba suyu eklenir, karıştırılır. Karışım kaynayan çorbaya eklenir, 10 dakika karıştırarak kaynatılır. Başka bir kaptan zeytinyağı ısıtılır, üzerine ince kıyılmış taze kişniş ve tuz eklenip karıştırılır. Karışım çorbaya eklenir, karıştırılır ve çorba sıcak servis yapılır.

