



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI (8 AY)

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kasesi ev yoğurdu
- 1 yemek kaşığı tam yulaf unu
- 1 çay bardağı ılık içme suyu
- Yarım çay kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 dolu yemek kaşığı köftelik bulgur

Bulguru küçük bir kaseye koyup üzerine 2-3 yemek kaşığı su ekleyin ve şişmesini bekleyin.

Bu sırada yoğurt ve yumurta sarısını çırpın.

Homojen kıvam aldıktan sonra içine unu ekleyin.

En son ılık suyu ilave edim kıvamını ayarlayın.

Bu karışımı tencereye alıp orta ateşte karıştırarak pişirin.

Bulguru da ilave edin. (Dilerseniz bulgur yerine haşlanmış pirinç kullanabilirsiniz ama lif yönünden zengin olduğu için bulgur öncelikli tercihiniz olmalı.)

Çorba kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 3-4 dakika daha pişirin.

Ardından ocaktan alıp üzerine zeytinyağı ve nane ekleyin ve servis edin.

