



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI (ADANA)

Fatma Arslantaş

1 tavuk göğsü
Yarım su bardağı pirinç
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı un
Yarım limon suyu
Yemeğin Hazırlanışı İçin:
2 yemek kaşığı tereyağı
Biraz tatlı kaşığı tuz, nane, karabiber

Öncelikle haşlanan tavukgöğsü elde didiklenir.

Daha sonra başka bir tencereye atılmış olan yarım su bardağı kadar pirinç yumuşamaya başlayınca göğüs eti tencereye atılır.

Ayrı bir kapta bir su bardağı yoğurt, yarım çay bardağı un, yarım limon suyu eritilerek çorbaya eklenir.

Tavada yağ, nane, tuz ve karabiber kaynayan çorbaya eklenir.