



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

Malzemeler:

1 su bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı un
1/4 limon
1 yumurta
1 bir çorba kaşığı nane, kırmızıbiber
5 su bardağı et suyu
1 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Bir tencereye yarım çay bardağı yağ ve un koyularak kavrulur. Ayrı bir kapta yoğurt, yumurta, limon ilave edilere çırpılır. Kavurduğumuz unun içine hazırlamış olduğumuz karışım eklenir. Et suyunu ilave edip ağır ağır tahta kaşıkla kaynayıncaya kadar karıştırılır. Ayrı bir tavanın içinde kalan sıvı yağ, nane, kırmızıbiber hazırladığımız sosu üzerine gezdirerek servis ederiz