YAYLA ÇORBASI

6 çorba kaşığı pirinç
6 çorba kaşığı yoğurt
2 yumurta
3 çorba kaşığı un
2 bardak et suyu (veya tavuk suyu)
3 bardak su
1 çorba kaşığı margarin
yarım limonun suyu
2 çay kaşığı nane
1-2 sap maydanoz
yeteri kadar tuz

Pirinç ayıklandıktan sonra bir kevgire konur. Tamamiyle renksiz su çıkıncaya kadar yıkanır, süzülmesi için bir kenara bırakılır. Bir kuşaneye üç bardak su konur, kaynatılır. Suyu iyice süzülmüş pirinç içine atılır; iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Porselen bir kaseye yumurtalar kırılır. Yumurtalar çırpılırken un azar azar serpiştirilerek katılır. Sonra sırasıyla yoğurt ve limon suyu katılır ve böylece boza kıvamında bir hamur elde edilir. Bu sırada derince bir tencerede et suyu (veya tavuk suyu) ısıtılır. Ilınınca bundan birkaç kaşık alınarak boza kıvamındaki hamur sulandırılır ve azar azar tenceredeki et suyuna katılarak iyice yedirilir ve kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılır. Koyulaşınca iyice yumuşamış pirinç sıcak suyuyla birlikte buna ilave edilir, tencerenin kapağı örtülür ve içindekiler bir taşım kadar kaynatılır. Bir tavada margarin eritilirken kıyılmış maydanozla ufalanmış kuru nane tuz çorbaya katılır; bir-iki defa karıştırılıp ateşten alınır ve çorba kâselere boşaltılır. Kızgın yağı da döküldükten sonra çorba hemen servis yapılır.
İstenirse yağın içine küçük parçalar biçiminde doğranmış ekmek parçalan atılabilir. Daha lezzetli olur.

© lezzetler.com tarif no:10388 • adı:Yayla Çorbası • gönderen:Karakol • indirme tarihi:14.05.2024 - 21:55