



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1/3 su bardağı pirinç
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı yoğurt
4 su bardağı su
Tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı pul biber

1. Derin bir tencereye pirinci koyun. Üzerine 3 su bardağı su ekleyin. Pirinçler yumuşayana kadar haşlayın.
2. Diğer yandan derin bir kaba yoğurt, yumurta sarısı, un ve su koyup, iyice çırpın.
3. Hazırladığınız yoğurtlu karışımı haşlanmış pirinçlerin üzerine azar azar döküp, karıştırın.
4. Yayla çorbası kaynamaya başladığı zaman tuz ekleyin. Karıştırıp, ocaktan alın.
5. Son olarak küçük bir tavaya tereyağını koyup, eritin.
6. Üzerine nane ve pul biber koyup, biraz kızdırın.
7. Hazırladığınız tereyağlı sosu yayla çorbası üzerine döküp, karıştırın.
8. Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

