



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

Meltem Demirci

1 fincan pirinç
7 su bardađı su
1 su bardađı yođurt
1 yumurta
½ fincandan biraz fazla un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Nane

Su, sıvı yağ, tuz ve pirinçler tencereye alınır. Pirinçler yumuşayınca kadar kaynatılır. Ayrı bir kasede yoğurt, yumurta ve un 1 su bardağına yakın su ile birlikte iyice çırpılır. Pirinçler yumuşayınca hızlıca karıştırarak yoğurtlu karışım çorbaya eklenir. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynayınca kısık ateşte 10-15 dk kaynatılır. Ara sıra karıştırmayı ihmal etmeyin. orbamız piştikten sonra altı kapatılır. Şık bir sunum olması açısından çorba kaselere alınır. Ayrı bir yerde tereyağı kızdırılarak nane ile karıştırılır ve kaselerdeki çorbaların üzerinde gezdirilir. Kalan naneli tereyağını tenceredeki çorbaya koyup karıştırın.

