



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Yoğurt 250 gr
Haşlanmış pirinç 150 gr
Yumurta (sarısı) 50 gr (1 adet)
Tereyağı 30 gr
Un 20 gr
Biber (toz) 2 gr
Nane (kurutulmuş) 3 gr
Su (sıcak) 2 Lt
Tuz

Yoğurt, yumurta sarısı ve unu ayrı kapta karıştırarak homojen hale getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı koyun. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 5 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonraya hazneye tereyağı, biber ve nane koyun. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. İptal/Isıtma tuşuna basın. Baharatlı tereyağı ayrı kaba dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yoğurt karışımını dökün. Sürekli karıştırarak sıcak suyu yavaşça dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır çorbaya baharatlı tereyağı dökün, haşlanmış pirinci ve tuzu ekleyin ve karıştırın.

