



YAYLA ÇORBASI

Fikret Aktoros

3 Çorba kaşığı pirinç
1/2 Çorba kaşığı un
1/2 Çorba kaşığı tereyağı
1 Su bardağı yoğurt
1 Tatlı kaşığı tuz
1 /2 Çay kaşığı kırmızıbiber
1/2 Çorba kaşığı nane

Tencereye 4 su bardağı su koyup kaynatınız.
Tuz ve pirinci katıp hafif hararetili ısıda 1/2 saat pişiriniz.
Yoğurtla unu karıştırıp eziniz.
Çorba suyu ile ılıklaştırıp karıştırarak çorbaya ilave ediniz.
Bir taşım kaynatıp çorba kasesine boşaltınız.
Üstünü eritilmiş kırmızıbiberli yağ ve kuru nane ile süsleyiniz.



Fotoğraf "hacı karagöz" tarafından gönderildi. 21.08.2020