



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAYLA ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

8 su bardağı et suyu  
1.5 kahve fincanı un  
1 çay bardağı kırık pirinç  
4 su bardağı yoğurt  
1 yumurtanın sarısı  
1 tatlı kaşığı nane  
15 gr tereyağı  
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Pirinci yıkayıp süzün. Et suyunu tencereye aktarıp bir taşım kaynattıktan sonra pirinci ilave edin. Pirinçler yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin. Derin bir kasede yoğurt, 1 yumurtanın sarısı ve unu çırpın. Kaynamakta olan et suyuna azar azar ekleyerek koyu bir kıvam elde edinceye kadar sürekli karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Üzeri için tereyağını tavada eritip nane ve toz kırmızıbiberi kavurun. Çorbayı servis kaselerine paylaştırın. Üzerlerine tereyağında kavrulmuş baharatı gezdirerek dökün. Sıcak servis yapın.

