



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç
1 litre su
2 su bardağı yoğurt
1 yumurta
1 yemek kaşığı un
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı kuru nane
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Pirinç bir tencerede 5 bardak su ile yumuşayınca kadar haşlanır.
Pirinç haşlanırken, başka bir kaptaki un, yumurta ve yoğurt iyice çırpılır, yoğurdun kesilmemesi için üzerine 2 kepçe kaynar çorba suyu eklenir, karıştırılır ve kaynayan çorbaya eklenir, 10 dakika aralıksız karıştırarak kaynatılır.
Başka bir kaptaki sıvı yağ ısıtılır, üzerine kuru nane ve tuz eklenip karıştırılır.
Karışım çorbaya eklenir, karıştırılır ve çorba sıcak olarak servis yapılır.

