



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAYLA ÇORBASI

- 1 kâse yoğurt
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 1-2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nane
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 6 su bardağı su

Öncelikle suyu tencerede kaynatın. Ardından yıkanıp ayıklanan pirinç pirinçleri suya atın ve yumuşayınca kadar pişirin. Diğer tarafta yoğurdun içine un ilave edin ve iyice çirpilir. Bu karışımı yavaş yavaş, çevire çevire pirinçli suya ilave edin. Kaynayana kadar çevirme işlemine devam edilir. 5 dakika kadar kaynadıktan sonra ocağı kapatın ve servis edileceği zaman üzerine hafifçe kızdırılmış tereyağında çevrilmiş kırmızı pul biber ve nane ilave edin.

