



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## YAYLA ÇORBASI

Yoğurt 2 su bardağı  
Süzme Yoğurt 3-4 çorba kaşığı  
Pirinç (Baldo) 1 su bardağı  
Yumurta (Sarısı) 2 adet  
Un 2 çorba kaşığı  
Su (Kaynar) 2750 ml  
Tereyağı 2 çorba kaşığı  
Pul Biber 1 tatlı kaşığı  
Nane (Kuru) 2 çorba kaşığı  
Tuz 1 tatlı kaşığı

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi 160 °C'de Sote moduna alın ve içerisine yıkayıp fazla nişastasından arındırdığınız pirinçleri ekleyip, pirinçler açılana kadar pişirin. Aynı bir kapta daha önceden Yoğurt modu ile hazırladığınız yoğurdu, yumurta sarısını ve unu çırpın. Pirinçleri pişirdiğiniz sudan azar azar bu karışıma ilave edin ve karıştırarak ısıtıp kesilmesini engelleyin. Isınan yoğurtlu karışımı pişen pirinçlere süzerek ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Tuzunu ekleyin ve 10 dk. karıştırarak pişirin. Bir tavaya tereyağını koyup eritin. Yağ ısınınca içine kuru naneyi ekleyin. Çorbaya naneli yağı ve pul biberi ekleyin. Afiyet olsun!

Not: Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'nin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.

