



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAYLA ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç

5 su bardağı su

Tuz

Terbiyesi için:

1 yemek kaşığı tepeleme un

1 kâse yoğurt

1 yumurta sarısı

Sosu için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı nane

Yayla çorbası hem kokusuyla hem de lezzetiyle kış aylarında içinizi ısıtacak. Öncelikle pirinci yıkayıp süzdükten sonra çorba tenceresinde 5 bardak su ile haşlayın. Ayrı bir kaptaki terbiyesini yapın. Bir kâse yoğurda 1 yumurta ve 1 tepeleme kaşık unu ekleyin ve güzelce çirpin.

Terbiyenin içerisine 1 bardak su alın ve karışımı çirpin. Ardından terbiyenin içerisine kaynamış pirinçli sudan 1 bardak ekleyin ve güzelce çirpin. Yayla çorbasının püf noktası burasıdır.

İlınmış karışımı yavaşça çorba tenceresine dökün. Aynı anda çorbayı karıştırmaya da devam edin. En son tuzu ilave edin.

Orta ateşte çorbayı pişirmeye devam edin.

Çorba kaynamaya başlayınca çorbanın sosunu hazırlayın. Ufak bir kaptaki tereyağını eritin, üzerine naneyi ekleyin ve sosu ocaktan alın.

Kaynayan çorbanın altına kapatın ve üzerine sosunu dökün. Yayla çorbası hazır.

