



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

2 su bardağı yoğurt
1,5 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı limonun suyu
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
6 su bardağı su
1 çay bardağı pirinç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı kuru nane

Tenceremize yoğurt, un, tuz, limon suyunu koyarak blendır yardımıyla 5 dk kadar karıştırılır.

Üzerine yumurta sarısını ilave edelim. 1-2 dk. daha karıştırılır.

Tencere de hazırladığımız karışımı üzerine ılık suyumuzu ilave edelim.

Orta ateşte 15-20 dk kadar pişirelim. Pirincimizi ilave edelim. Pirinçler pişene kadar karıştırarak, pişirmeye devam edelim.

Tavamıza yağları katalım. Kızan yağımızın içerisine baharatları ilave edelim.

Çorbamıza tavada hazırladığımız karışımı ilave ederek, 5 dk kadar karıştırarak pişirelim.

Çorbamız servise hazırdır.

Not: Süzme yoğurtla yapılırsa güzel bir kıvam elde edilir.

