



YAYLA ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç
7 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı tuz

Pirinci yıkayıp süzün. 6 su bardağı su ekleyip haşlayın. Ayrı bir yerde yoğurt, kalan 1 su bardağı su ve yumurtayı çirpin. Ocağın altını kısıp, yoğurtlu karışımı azar azar ve karıştırarak ilave edin. 2 dakika daha kaynatın. Sıvı yağ ve tuz ekleyip ocaktan alın. Arzuya göre kuru nane ilave edip servis yapın.

