



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

Yoğurt
Pirinç
Nane
Kemik
Tereyağı
Un
Yumurta sarısı
Tuz

Yarım çay bardağı pirinç düdüklü tencerede 10 dakika haşlanır. Bir kaseye alınır. Daha sonra aynı tencerede 4-5 adet kemik iyice yıkandıktan sonra yaklaşık yarım saat pişirilir. Bir süzgeçten geçirilip soğuması beklenir. Başka bir tencerede 1 yumurtanın sarısı, 3 kaşık yoğurt, 2 kaşık un, 1 kaşık tereyağı, 2 çay kaşığı tuz, çırpma teli ile çırpılır. Yoğurdun kesilmemesi için pirinçlerle ılınan kemik suyu ile bu karışıma eklenir. Topak olmaması için tahta kaşıkla devamlı karıştırılır. Kaynamaya başlayınca nanesi ve pul biberi eklenir.

