



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

½ su bardağı pirinç
4,5 su bardağı su
2 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
Kuru nane
Tuz
Karabiber

Suyu ve pirinçleri çorba tenceresine alın. Pirinçler yumuşayana kadar kaynatın. Diğer yandan derin bir kasede yoğurt, 1 su bardağı kadar su, yumurta ve unu iyice çirpin. Karışımı tencereye yavaş yavaş ilave edin ve sürekli karıştırın. Karabiber ve tuzunu ilave edin. Bir sos tavasında tereyağını eritin ve kuru naneyi de ilave ettikten sonra köpük köpük olmasını bekleyin. Yayla çorbası koyu bir kıvam aldığı anda nane ve yağ karışımı çorbaya ilave edin. Karıştırın ve servis yapın.

