



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

1 su bardağı pirinç (ayıklanmış, yıkanmış)
10 su bardağı et suyu
1,5 tatlı kaşığı kuru nane
2 çorba kaşığı tereyağı veya 2 kaşık sıvı yağ
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süzme yoğurt
2 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı Tuzot

Pirinci, 8 bardak suyla beraber tencereye koyup, kaynadıktan sonra, 20 dakika hafif ateşte pişirin. Yumurta sarılarını, bir kaba koyup, çırpma teliyle çirpin. Yoğurdu da aynı şekilde ilave edin. Karıştırdıktan sonra, kalan 2 bardak suyu da, bu malzemeye çırparak karıştırın, ocaktaki tencerenize azar azar ilave edin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Bir tavaya yağı koyup eritin. Naneyi de tavaya ilave ederek tencerenize aktardıktan sonra, hemen ocaktan alıp servis yapın.