



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 1 ay bardağı pirinç
- 1 büyük kase yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı dolusu beyaz un
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 ay kaşığı tuz

Derin tencereye pirinci koyup yıkıyoruz. Ardından içine 4 su bardağı su koyuyoruz. Ve haşlamaya bırakıyoruz. Pirinçler yumuşadığında terbiyesini vereceğiz. Derin bir kasede yoğurdu koyuyoruz içine yumurta sarısı ve un koyup çırpma teliyle iyice çırpıyoruz. ardından çorbaya terbiyeyi eklemekten önce çorbanın kaynayan suyundan bir kepçe alıp yoğurtlu sosun içine sıcak suyu ekliyoruz ve çırpma teliyle karıştırıyoruz. Bu sayede orbanız kesilmeyecek. Isısını eşitlediğiniz terbiyeyi yavaş yavaş haşlanan pirinçlerin bulunduğu tencereye dökün ve bir taraftan karıştırmaya devam edin. En son tuz serpin. Bir taşım kaynadığında hemen tencerenin altını kapatın. Çok kaynatırsanız orbanız kesilir. Sos tavaasında biraz zeytinyağı (ya da tereyağı) koyuyoruz. Biraz kızdıktan sonra içine kuru nane atıp köpürene kadar ocakta tutuyoruz. sonra ocaktan alıp çorbanın içine boşaltıyoruz karıştırıp servis edebilirsiniz.

