



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

1 su bardağı mısır veya buğday
Sıvıyağ
Tuz
Terbiyesi için:
1 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı yoğurt

Yayla çorbası için önce mısır ya da buğday hangisini kullanacaksanız tencereye alın. Sıcak su koyun. Üzerine 1,5 yemek kaşığı yağ gezdirin ve kaynamaya bırakın. O kaynarken siz terbiyeyi hazırlayın. Bir kâsede terbiye malzemelerini karıştırın. Kaynayan mısırlı sudan bir kepçe alın ve terbiyenin içerisine dökün. Güzelce karıştırın. Ardından bu terbiye karışımını tencereye ilave edin. Yayla çorbasının püf noktası burasıdır. Kaynadıktan sonra tuzunu, nanesini ve pulbiberini atın, çorba hazır.

