



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı pirinç
6 su bardağı su veya tavuk suyu
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
Tuz
Nane veya kuru nane (isteğe bağlı)
Pul biber veya kırmızı biber (isteğe bağlı)

Bir tencereye suyu veya tavuk suyunu alın ve kaynatın.

Kaynayan suya yıkanmış pirinci ekleyin ve pirinçler yumuşayınca kadar pişirin.

Başka bir kapta yoğurdu ve unu iyice çırpın, homojen bir karışım elde edin.

Bu karışımı kaynayan pirinçli suya yavaşça ekleyin ve karıştırarak kaynamaya bırakın. Karışım kaynadıktan sonra altını kısın ve kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirin.

Başka bir tavada tereyağını veya sıvı yağı eritin. Eğer isterseniz içine biraz nane veya kuru nane ekleyebilirsiniz.

Çorbanın altını kapatarak yağlı karışımı çorbanın üzerine dökün.

Son olarak isteğe bağlı olarak üzerine pul biber veya kırmızı biber serpererek servis yapabilirsiniz.

