



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

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

- 1 çay bardağı pirinç
- 1 litre su
- 1 büyük kase yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı tuz

Derin bir tencereye pirinci ve 1 litre suyu ekleyin. Yumuşayınca kadar haşlayın. Derin bir kaseye yoğurt, yumurta sarısı ve un ilave edip, çırpın. Çorbanın kesilmemesi için haşlanan pirinçli sudan bir kepçe alıp, yoğurtlu karışımın içine ekleyin. Bu sayede çorbanız 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 kısın. Yüksek ateşte çok kaynatırsanız çorbanız kesilir. Tavada zeytinyağıyla tereyağını kızdırın. İçine kuru naneyi ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Çorbanın içine ilave edip bir iki taşım daha kaynatın. Çorbanız hazır.

