



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

1 litre su
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı tuz

Orta boy bir tencerede 1 litre suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra içine yıkanmış pirinçleri ekleyin ve pirinçler yumuşayana kadar haşlayın.

Ayrı bir kasede yoğurt, yumurta sarısı ve unu iyice çırpın. Bu karışım, çorbanın terbiyesi olacaktır.

Pirinçler haşlandıktan sonra, kaynayan sudan bir kepçe alarak yoğurtlu terbiyeye yavaş yavaş ekleyin ve sürekli karıştırın. Bu işlem, yoğurdun kesilmesini önleyecektir.

Hazırladığınız terbiyeyi yavaşça tencereye ekleyin ve çorbayı sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. orba kaynamaya başladığında tuzu ekleyin ve karıştırın.

Küçük bir tavada tereyağını eritin ve üzerine kuru naneyi ekleyerek kısa bir süre kavurun. Nane ve tereyağı karışımını çorbanın üzerine dökün ve karıştırın.

orbanız hazır! Sıcak olarak servis edin. İsteğe bağlı olarak, üzerine taze nane yaprakları veya kırmızı pul biber ekleyebilirsiniz.