



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

- 2 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 yemek kaşığı tepelime un
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 6 su bardağı su
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane

Çorbayı pişireceğiniz tencereye iki su bardağı yoğurt, 1,5 yemek kaşığı un ve iki yemek kaşığı limon suyunu ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

Bir yumurta sarısını da karışımın üzerine ekledikten sonra tekrar karıştırın.

6 su bardağı soğuk suyu üzerine ilave edin ve orta ateşte kaynamaya bırakın.

Çorbanız kaynamaya başladığında yıkayıp süzmüş olduğunuz bir çay bardağı pirinci ekleyin ve tekrar kaynamaya bırakın.

Bu esnada ayrı bir tavada ikişer yemek kaşığı zeytinyağı ve tereyağını kızdırın.

Bir yemek kaşığı kuru naneyi de üzerine ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Hazırlanmış olduğunuz yağ kaynamakta olan çorbayı üzerine döküp ardından pul biber ve tuz ekleyin.

Güzel bir şekilde karıştırın ve ocağın altını kapatın.

