



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

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

1 kâse yoğurt
1 çay bardağı pirinç
5 su bardağı su
Tuz
Terbiyesi için:
1 yemek kaşığı tepeleme un
1 yumurta sarısı
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane

Öncelikle pirinci yıkayıp süzdükten sonra çorba tenceresinde 5 bardak su ile haşlayın. Ayrı bir kapta çorbanın terbiyesini yapın. Bir kâse yoğurda 1 yumurta ve 1 tepeleme kaşık unu ekleyin ve iyice çırpın.

Terbiyenin içerisine 1 bardak su alın ve karışımı çırpın. Ardından terbiyenin içerisine kaynamış pirinçli sudan 1 bardak ekleyin ve güzelce çırpın. Yayla çorbasının püf noktası burasıdır. Ilınmış karışımı yavaşça çorba tenceresine dökün. Aynı anda çorbayı karıştırmaya da devam edin. En son tuzu ilave edin.

Orta ateşte çorbayı pişirmeye devam edin. Çorba kaynamaya başlayınca çorbanın sosunu hazırlayın. Ufak bir kapta tereyağını eritin, üzerine naneyi ekleyin ve sosu ocaktan alın. Kaynayan çorbanın altını kapatın ve üzerine sosunu dökün. Yayla çorbası akşam yemeği menüsüne hazır.

