



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

- 1 su bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı un
- 1 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 4 su bardağı tavuk suyu veya et suyu
- 1 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Öncelikle, pirinçleri bol suyla yıkayın.

Ardından bir tencereye alıp üzerine 1 su bardağı suyu ekleyin.

Pirinçler yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika haşlayın.

Bir kaba yoğurdu, yumurtayı, unu ve tuzu ekleyin.

Çırpıcıyla iyice karıştırarak pürüzsüz bir karışım elde edin.

Bu karışım çorbanın kremasını oluşturacak.

Haşlanan pirinçlerin üzerine tavuk suyu veya et suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın.

Sıvılar kaynadıktan sonra, hazırladığınız yoğurtlu karışımı yavaşça ekleyin ve sürekli karıştırarak çorbanın kıvamını ayarlayın.

Kuru naneyi ve isteğe bağlı olarak pul biberi de ekleyin.

Çorba kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5-10 dakika kadar pişirin.

Bir tavada tereyağını eritin ve üzerine biraz kuru nane ekleyerek karıştırın.

Bu karışımı çorbanın üzerine dökün ve karıştırın.

Çorbanın üzerine biraz daha pul biber serpebilir, sıcak olarak yanında limon dilimleri ile servis edebilirsiniz.

