



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

3 Çorba kaşığı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
yarım çay kaşığı kırmızı biber
yarım çorba kaşığı nane
1/2 Çorba kaşığı un
1/2 Çorba kaşığı tereyağ
1 Su bardağı yoğurt

Tencereye 4 su bardağı su koyup kaynatınız. Tuz ve pirinci katıp hafif hararetli ısıda 1/2 saat pişiriniz. Yoğurtla unu karıştırıp eziniz. Çorba suyu ile ılıklaştırıp karıştırarak çorbaya ilave ediniz. Bir taşım kaynatıp çorba kâsesine boşaltınız. Üstünü eritilmiş kırmızıbiberili yağ ve kuru nane ile süsleyiniz.

[ML® Yayla Çorbası için tıklayın](#)

