



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAYLA ÇORBASI

Malzemeler (6 Kişilik)

1 çay bardağı pirinç  
1 su bardağı Sek Yoğurt  
2 çorba kaşığı Sek Tereyağı  
1 kahve fincanı un  
1 yumurta  
1 çay bardağı kaynamış Sek Süt  
7-8 su bardağı et veya tavuk suyu (yoksa su)  
1 çorba kaşığı kuru nane  
Tuz ve kırmızı biber

Hazırlanışı

Bir tencerede et suyunu kaynatın, Temizleyip yıkadığınız pirinci, kaynayan et suyuna atıp pişmeye bırakın. Ayrı bir kaptan, yoğurdu, sütü, unu ve yumurtayı pütürlü hale gelinceye kadar karıştırın. Pirinçler yumuşayınca, kaynayan et suyundan iki kepçe alıp bulamaca yedirip, inceltin. Tahta kaşıkla kaynayan et suyu ve pirinç karışımına yoğurdun kesilmesini önlemek için yavaş yavaş ekleyin, 10 dakika kadar birlikte pişirin. Ayrı bir kaptan kalan tereyağını kızdırıp, naneyi ve derseniz kırmızı biberi çevirerek çorbaya ekleyin.

[ML® Yayla Çorbası için tıklayın](#)