



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

1 ay bardağı pirinç
1 kahve fincanı un
2 su bardağı yoğurt
3 orba kaşığı margarin
8 su bardağı et suyu
1 orba kaşığı kuru nane
1 ay bardağı kaynamış süt
tuz, kırmızı biber

Ayıklayıp yıkadığınız pirinci, daha önceden hazırladığınız et suyuna katıp, pişirmeye bırakın. Başka bir kaptan, yoğurdu, sütü, unu ve yumurta sarısını iyice çırpın. Topaksız, pütürsüz bir bulamaç haline getirin. Pirinçler pişince, et suyundan bir iki kepçe alıp bulamaç inceltinceye ve kıvamını buluncaya kadar yedin. Sonra tahta kaşıqla aralıksız karıştırmakta olduğunuz et suyuna inceltmiş bulamacı azar azar dökün. 10 dakika kadar birlikte kaynasınlar. Siz bu arada margarininizi eritmeye başlayın. Yağ kızınca naneyi katın , bir iki çevirip orbanıza dökün. Arzu ederseniz kırmızı biber katarak servis yapabilirsiniz.