



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

- 10 bardak et suyu
- ½ bardak pirinç
- 2 yemek kasığı un
- 1 bardak süt veya su
- 2 yumurta sarısı
- 1 bardak yoğurt
- 1 yemek kasığı tereyağı veya margarin
- 1 çay kasığı kırmızıbiber
- 2 çay kasığı kuru nane

1-Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra et suyu ile birlikte ateşe koyun. Pirinçler yumuşayınca kadar hafif ateş üzerinde kaynatarak pisirin. Tuz atın.

2-Unu, süt veya suyla karıştırarak bulamaç yapın. Kaynayan çorbaya katin. 5 dakika daha kaynatın.

3-Yumurta ile yoğurdu birlikte çirpin, çorbaya karıştırıp atesten indirin.

4-Çorbanın üzerine kırmızıbiber ve nane katılmış yağı gezdirin
