



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

6 bardak etsuyu
4 çorba kaşığı pirinç
2 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kaşık kuru nane

Etsuyuna pirinç ilave edilerek tuzla beraber kaynatılır. Başka bir kapta yoğurt, un, yumurta sarısı 1 bardak suyla karıştırılır. Kaynayan etsuyuna yavaş yavaş eklenerek biraz daha pişirilir. Tereyağında kavrulan kuru nane, çorbanın üzerine konur ve servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2023