



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

Sahrap Soysal

1 su bardađı pirinç
8 su bardağı sıcak su
2 su bardađı yođurt
2 tepeleme yemek kaşığı un
2 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
Ayrıca;
25 gr tereyağı ya da 4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
2 ay kaşığı kırmızı pulbiber

İyice yıkadığınız pirinci sıcak suyla birlikte orta boy bir tencereye koyun. Orta ısılı ateşte, arada sırada karıştırarak pirinç taneleri uzayıp açılıncaya kadar pişirin.

Yođurt, yumurta ve unu derin bir kaba aktarıp tel ırpıcı yardımıyla iyice çırpın ve pürüzsüz kıvama getirin.

Tuz ve biberi ekledikten sonra tencerede kaynayan sudan bir kepçe kadar alarak karışımı ılık hale getirin. Ilık hale gelen yoğurtlu sosu azar azar ve karıştırarak tencerede kaynayan suya ilave edin. Tel ırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Tereyağını ya da zeytinyağını bir tavada kızdırıp nane ve pulbiberi kattıktan sonra ocaktan alın. Sosu çorbanın üzerine gezdirip sıcak sıcak servise sunun.