



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

4.5 su bardağı su
2 çorba kaşığı pirinç
2 çorba kaşığı un
1 kase yoğurt

Pirinci, 4 bardak suda haşlayın. Unu yarım su bardağı suya karıştırıp, boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Pirinçler pişince, kaynayan suya sürekli karıştırarak azar azar ekleyin. Birkaç taşım kaynatın. Tencereyi ocaktan alarak 5-10 dakika bekletin. Yoğurdu iyice çırpın. İçine tenceredeki sudan 1-2 çorba kaşığı ilave edin. Daha sonra sürekli karıştırarak tencereye ilave edin.