# YAYLA ÇORBASI

200 gr (13 çorba kaşığı) tereyağı
100 gr (1 su bardağından biraz az) un (elenmiş)
250 gr (1+1/4 su bardağı) süt (kaynar halde)
250 gr (1+1/4 su bardağı) kaynak et suyu
1 yumurtanın sarısı (çırpılmış)
1 limonun suyu
250 gr yoğurt
2-3 çorba kaşığı pirinç (haşlanmış)
1 çay kaşığı toz nane
1 çay kaşığı tuz

Yağı orta boy bir tencereye koyup, orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, bir tahta kaşıkla unu ekleyerek, 1-2 dakika karıştırınız. Kaynak sütü ve et suyunu karıştırarak ekleyip, tencereyi yeniden orta ateşe oturtarak, karışımı 5-10 dakika kaynatınız.
Bu arada yumurta sarısını orta boy bir kaseye koyup, sürekli çırparak limon suyunu ve yoğurdu yediriniz. Yumurta sarısı, limon suyu, yoğurt karışımını, kaynamakta olan çorbaya azar azar ve sürekli karıştırarak yediriniz. Bütün karışımı yedirdikten sonra, sonra çorbayı 2 dakika daha pişirip, haşlanmış pirinç, nane ve tuzu ekleyiniz. Çorbayı karıştırarak 2-3 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine aktararak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70652 • adı:YAYLA ÇORBASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:34