



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

4 orba kaşığı yoğurt
1 ay bardaęı pirinç
1 orba kaşığı tereyağı
6 su bardaęı su
Tuz, kuru nane

Altı su bardağı suyu kaynatıp içine yıkanmış pirinçleri ilave edin ve 20 dakika kısık ateşte pişirin. Pirinçlerin iyice piştiğinden emin olunca yoğurdu bir kaseinin içinde iyice çırpın. Çorbanın suyundan kaşıkla yoğurda yavaş yavaş ekleyin. Yoęurt ılındıktan sonra da tencereye ilave edin, 3 dakika daha pişirip içine tereyağını ekleyin ve karıştırıp ocaktan alın. Çorbanın tuzunu ve nanesini içine koyup sıcak olarak servis yapın. Çorbanın tuzu en son konulmalı ki yoğurt kesilmesin. zerine yağ yakılabilir ya da kırmızı pul biber eklenebilir.