YAYLA ÇORBASI

2 kase yoğurt
1 adet yumurta
1 kahve fincanı pirinç
1 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı su
Tuz

Pirinci bir kapta yıkayalım. Yoğurdu bir tencereye koyalım. Yumurtayı ve pirinçleri de tencereye ekleyelim. Unu ayrı bir tavada kokusu yayılana kadar kavuralım ve unu da tencereye ekleyelim. Tenceredeki tüm malzemeleri iyice çırpalım. İsteğimize göre tuzunu ekleyelim. 3 su bardağı su ekleyelim. Tencereyi ocağa koyalım ve altını yakalım. Kaynamaya başlayana kadar karıştıralım. Böylelikle topak topak olmasını engellemiş oluyoruz. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha kaynatalım ve altını söndürelim. Bir tavaya yağı ve naneyi ekleyip, ısıtalım. Çorbamızın üzerine ekleyelim.

© lezzetler.com tarif no:75467 • adı:Yayla Çorbası • gönderen:hızır • indirme tarihi:17.05.2024 - 08:37