



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

2 Çay Kaşığı kuru nane
2 Adet yumurta sarısı
10 Su Bardağı et suyu
1 Su Bardağı süt
2 Yemek Kaşığı un
1 çay kaşığı kırmızı biber
2 bardak piring
1 Su bardağı yoğurt
1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra et suyu ile ateşe koyun. Piringler yumuşayınca kadar hafif ateş üzerinde kaynatarak pişirin. İçine unu ve sütü ekleyin. 5 dakika kadar daha kaynatın. Yumurta sarılarını yoğurt ile birlikte çırpın çorbaya katıp bir iki defa karıştırın ve ocaktan alın. Daha sonra margarini eritin. İçine kırmızı biber ve kuru nane koyun. Hafif kızarmaya başlayınca ocaktan alın ve hazır olan çorbanın üzerinde gezdirin. Çorbayı kaselere boşaltarak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.04.2024