YAYLA ÇORBASI

100 Gr Sana Klasik
750 gram yoğurt
2 kahve fincanı un
2 paket, et suyu veya 1 paket toz bulyon
2 litre su (8 bardak)
10 Adet nane
4 yemek kaşığı pirinç

Öncelikle pirinci yıkayalım, küçük bir tencereye alalım, üzerine 2 bardak su ilave edelim haşlanmaya bırakalım. Ayrı bir tencereye 6 bardak suyu ve et suyu tabletlerini alalım, bir taşım kaynadıktan sonra haşlanmış pirinçleri ilave edelim ocağın altını iyice kısalım. Yoğurdu büyük bir kaba alalım, mikserle pürüz kalmayana kadar çırpalım. Tenceredeki, et suyundan azar azar alıp yoğurdun içine ilave edelim ılınmasını sağlayalım, ılındıktan sonra tencereye yoğurdu boşaltalım, bu aşamada çorbanın kaynamaması gerekiyor (yoğurdun kesilmemesi için). Ayrı bir tencereye margarini alalım, unu azar azar ilave ederek kavuralım, un hafif sararmaya başlayınca kepçe ile yoğurtlu et suyundan alıp hızlı bir şekilde karıştıralım, boza kıvamına gelince karışımı tencereye boşaltalım. Ocağın altını açalım, nane ve tuzunu ayarlayıp bir taşım kaynatıp ocaktan indirip servise sunabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:78543 • adı:Yayla Çorbası • gönderen:sedan • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:07