



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAYLA ÇORBASI

2 çorba kaşığı pirinç
1 tatlı kaşığı un
2 çorba kaşığı katıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
6 bardak su

Yeterince tuz, karabiber, kuru nane.

Bir tencereye yıkanmış, ayıklanmış pirinç, tuzu ve suyunu koyup, kısık ateşte pişiriniz. Çok hızlı kaynatırsanız, taşıp ocağınızı berbat eder. Pirinçler yumuşayınca kadar pişirmeye devam ediniz. Öte yandan, yoğurdu bir kap içinde eziniz. Ezilen yoğurdun içine, unu karıştırınız. Çatalla ezerek bütünleştiriniz. Bir yumurtanın sarısını karıştırdıktan sonra, çorbadan bir çay bardağı çorba suyu alıp, yaptığınız bu karışımı sulandırınız. Sulandırdığınız yoğurdu, çorbanın içine dökünüz. Bir iki taşım kaynatıp ateşten alınız. Üzerine nane, kırmızı biberli kızgın yağ gezdirerek ikram ediniz.

Not: Bu çorba pirinç konmadan da pişirilir. Çorbanın lezzeti kullanılacak yoğurdun kalitesine bağlıdır. Pastörize yoğurtlarla iyi sonuç almak güç olur.
