



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

Dilek Girgin

3/4 Su Bardağı Pirinç
1 Su Bardağı Yoğurt
2 Çorba Kaşığı Un
1 Adet Yumurta (sarısı)
3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber
1 Tatlı Kaşığı Nane
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Bir tencereyi yarısına kadar su dolduralım. Su kaynayınca, yıkayıp süzdüğümüz pirinçleri içine atalım ve yumuşayınca kadar pişirelim. Yoğurdu bir kaba alalım, içine unu ve yumurtanın sarısını ekleyip iyice çırpalım. Kaynayan pirincin suyundan birkaç kaşık alıp yoğurtlu karışıma aktaralım ve çırpmaya devam edelim. Ardından karışımı yavaş yavaş tencereye aktaralım, bu arada çorbayı karıştıralım. Tuzunu ekleyelim ve çorbayı biraz daha pişirelim. Öte yanda bir tavada yağı kırmızıbiber ve naneyle yakalım. Çorbanın üzerine dökelim. Çorbamız servise hazırdır.