



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

6 yemek kaşığı yoğurt
8 bardak et suyu
4 çorba kaşığı pirinç
2 fincan un
2 yumurta sarısı
125 gr. margarin
Bir su bardağı süt
Bir tutam tuz
Yeterince Nane

Pirinçler yıkanıp temizlenir. 1 saat ılık suda bekletilir. Daha sonra et suyu ve pirinç bir tencereye alınıp kaynamaya bırakılır. Un ile süt iyice karıştırılarak çorbaya eklenir. Diğer taraftan yarım paket margarin de eritilip çorbaya ilave edilir ve tuzu konulur. 10 dk kaynatılır. Ocaktan indirilen çorbaya yumurta ile yoğurt iyice karıştırılıp eklenir. Üstüne nane serpilip sıcak servis edilir.



Fotoğraf "Cumartesi" tarafından gönderildi. 16.02.2021