YAYLA ÇORBASI

2.5 litre et suyu
250 g pirinç
40-50 g un
2 adet yumurta
750 g yoğurt
60 g tereyağı
½ çay kaşığı kırmızıbiber
¼ çay kaşığı karabiber
½ yemek kaşığı kuru nane

Et suyunun bir su bardağı ayrıldıktan sonra pirinçler kalan et suyuyla birlikte pişirilir.
Yumurtalar, yoğurt ve unla birlikte ayrı bir kapta iyice karışıncaya kadar çırpılır.
Pirinçler yumuşadıktan sonra yoğurtlu karışım, sürekli karıştırmak suretiyle çorbaya ilave edilir.
Un kokusu gidinceye kadar sık sık karıştırmak suretiyle pişirilerek ateşten alınır.
Nanenin yarısı eklenir.
Kızdırılmış tereyağı üzerine gezdirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.
Kalan nane servise alınırken üzerinde kullanılır.

Not: Tuz ve karabiber çorba ateşten alındıktan sonra ilave edilmelidir. Aksi takdirde yoğurt kesilerek istenmeyen bir görüntü oluşturur. Eğer un kullanılmadıysa, yoğurt eklendikten hemen sonra çorba ateşten alınmalıdır. Yoğurt çorbası da genel olarak yayla çorbasına benzese de yoğurt çorbasında pirinç yerine un kullanılmaktadır. Bazı yörelerde yayla çorbası hiç yoğurt kullanılmadan ya da çok az miktar kullanılarak da hazırlanmaktadır. Yayla çorbasının yapım teknikleri yörelere göre farklılık gösterse de genel uygulama yukarıdaki şekildedir.

© lezzetler.com tarif no:95950 • adı:Yayla Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:09.05.2024 - 16:37