



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

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

Et suyunun bir su bardağını ayırarak pirinçleri kalan et suyuyla birlikte pişiriniz.
Yumurtaları, yoğurt ve unla birlikte ayrı bir kaptan çırpınız.
Pirinçler yumuşadıktan sonra çorbaya ilave ediniz.
Kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak iyice pişiriniz.
Nanenin yarısını ekleyiniz.
Bir taşım daha kaynatarak ateşten alınız.
Pirinçler kaynamaya başlayınca kadar, tencerenin kapağını kapatmayınız.
Yumurta, yoğurt ve unu çorbaya ilave etmeden önce yumurta teliyle iyice çırpırmaya özen gösteriniz.
Çorbayı sürekli karıştırarak un kokusu gidene kadar pişiriniz.
Çorbayı pişirirken tuz atmayınız. Tuzsuz pişirdiğiniz çorbanın servise çıkmadan önce tuzunu eklemeyi unutmayınız.
Çorbayı ateşten almaya yakın naneyi ekleyiniz.
Sıcak olarak servise çıkmasını sağlayınız.
Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriniz. Kalan naneyle birlikte servis yapınız.



Fotoğraf "Cumartesi" tarafından gönderildi. 16.02.2021