



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTASIZ YAYLA ÇORBASI

5 su bardağı su
4 yemek kaşığı pirinç
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı yoğurt
2 çay kaşığı tuz
Kuru nane
Tereyağı

Tencereye suyu koyun ve kaynatın.
Kaynayan suyun içine yıkadığınız pirinçleri ekleyin.
Pirinçler yumuşayana kadar haşlayın.
Bu sırada un ve yoğurdu pürüzsüz olana kadar iyice çırpın.
Kaynayan sudan bir iki kepçe alıp ılıştırın.
Çorbaya yavaş yavaş ilave edin ve karıştırarak kaynatın.
Kaynayınca tuzunu ekleyin.
Tereyağını kızdırıp naneleri içinde biraz çevirip çorbanın üzerine dökün.
Bir taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.
Sıcak servis edin.

