YAYLA ÇORBASI



5 Kaşık pirinç
2 Su bardağı yoğurt
8 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı un
1 Kahve fincanı sıvı yağ
1Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 Çorba kaşığı kuru nane
1,5 tatlı kaşığı tuz

Pirinç bir miktar su ile haşlanır.
Üzerine 8 su bardağı su eklenip, bir taşım kaynatılır.
Diğer taraftan yoğurt ve un bir çırpıcı yardımıyla çırpılır.
Kaynayan sudan bir kaç kaşık yoğurdun üzerine konarak ısıtılır.
Ilık karışım pirinçli karışıma sicim şeklinde akıtılarak eklenir, tuzu konur.
Kaynayınca bir kaç dakika daha ocakta tutulur.
Yağ, kırmızı biber, nane kızdırılır.
Çorbanın üzerine gezdirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse yoğurtlu terbiyeye 1 adet yumurta eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 65 | Adı: Yayla Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:22