



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## YAYLA ÇORBASI



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

- # Pirinç bir miktar su ile haşlanır.
- # zerine 8 su bardağı su eklenip, bir taşım kaynatılır.
- # Diğer taraftan yoğurt ve un bir ırpıcı yardımıyla çırpılır.
- # Kaynayan sudan bir kaç kaşık yoğurdun üzerine konarak ısıtılır.
- # Ilık karışım pirinçli karışımaya sicim şeklinde akıtılarak eklenir, tuzu konur.
- # Kaynayınca bir kaç dakika daha ocakta tutulur.
- # Yağ, kırmızı biber, nane kızdırılır.
- # Çorbanın zerine gezdirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse yoğurtlu terbiyeye 1 adet yumurta eklenebilir.