

Yayla Çorbası (Yoğurt Çorbası)

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 çay bardağı pirinç
- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı:

1. Pirinci Haşlama:

- Pirinci yıkayın ve tencereye alın.
- Üzerine 5 su bardağı su ekleyin ve pirinçler yumuşayana kadar kaynatın.

2. Terbiyeli Karışımı Hazırlama:

- Ayrı bir kapta yoğurt, un ve yumurta sarısını iyice çırpın.
- Kaynayan çorbadan bir kepçe alarak yoğurtlu karışıma ekleyin ve hızlıca karıştırın (kesilmemesi için).
- Hazırladığınız karışımı tencereye yavaş yavaş eklerken sürekli karıştırın.

3. Çorbayı Kaynatma:

- Orta ateşte 5-10 dakika kadar kaynatın.
- Tuzunu ekleyerek karıştırın.

4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin, içine naneyi ekleyip kızdırın.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Yoğurdun kesilmemesi için çorbanın içine eklerken mutlaka sürekli karıştırın ve önce ılıklaştırma işlemi yapın. Daha hafif bir tat için su yerine tavuk suyu kullanabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı