

Yayla Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~130 kcal

Açılış 4/10

Yoğurt bazlı geleneksel Türk çorbası Pirinç ve nane ile zenginleştirilir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Pirinç
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pirinçyi 1 kaynar su bardağında haşlayın.
- Yoğurt, yumurta ve unu çırparak karıştırın.
- Yoğurt karışımına haşlama suyundan yavaş yavaş ekleyin (terbiye).
- Pirinçli tencereye yoğurt karışımını ekleyin, karıştırarak kaynatın.
- Tereyağından aneyi kavurun, üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurt karışımına çorbaya eklerken sürekli karıştırarak kesilmesin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağı gezdirip yanında limon dilimiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta