

# 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 su bardağı suda 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Yoğurt, yumurta ve unu ayrı kapta pürüzsüz çırpın.
- Sıcak çorba suyundan iki kepçe ekleyerek terbiyeyi 11 tın.
- Terbiyeyi tencereye ince akıtarak ekleyin ve 8 dakika karıştırarak pişirin.
- Tuzu ekleyip çorbayı 2 dakika düşük ateşte toparlayın.
- Tereyağında kuru naneyi 45 saniye yakmadan kızdırıp çorbaya üstüne gezdirin.
- 3 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurt karıştırılırken çorbaya eklerken sürekli karıştırarak eklenmesini.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağı gezdirip yanında limon dilimiyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta