Yayla çorbası

10 kişilik

Malzemeler

2,54 kg	Kemik suyu 12½ su bardağı
250 g	Pirinç 1½ su bardağı
40 g	Buğday unu ½ su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
750 g	Yoğurt 3½ su bardağı
60 g	Tereyağı ¼ su bardağı
1,2 g	Toz kırmızı biber ½ çay kaşığı
0,6 g	Karabiber
0,8 g	Kuru nane ½ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. 1 su bardağı et suyunu ayırın. Pirinci kalan et suyunda pişirin.
2. Ayrı bir kapta yumurta, yoğurt ve unu birbirine karışana dek çırpın.
3. Pirinç yumuşayınca yoğurtlu karışımı sürekli karıştırarak çorbaya katın.
4. Un kokusu geçene kadar sık sık karıştırarak pişirip ocaktan alın.
5. Ocaktan aldığınız çorbaya karabiberi ve nanenin yarısını ekleyin.
6. Kırmızıbiberi de çorbaya ekleyin.
7. Tereyağını kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin, sıcak servis edin. Kalan nane ile tabağa alırken süsleyin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Türk Mutfağına Özgü Çorbalar (2019)
tatname.com/tr/tarif/yayla-corbasi-meb-corbalar-turk