Yayla çorbası

6 kişilik

Malzemeler

90 g	Pirinç ½ su bardağı
1,4 kg	Su 7 su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
45 g	Buğday unu ½ su bardağı
103 g	Süt ½ su bardağı
360 g	Yoğurt 1¾ su bardağı
100 g	Su ½ su bardağı
17 g	Yumurta sarısı 1 adet
45 g	Tereyağı 3 yemek kaşığı
1,6 g	Kuru nane 1 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Pirinci yıkayıp süzün, tencereye alın; 1,4 litre su ve tuzu ekleyip pirinç yumuşayana kadar kaynatın.
2. Ayrı bir kapta unu ve sütü çırpın. Pirinç yumuşayınca karışımı çorbaya karıştırarak ekleyin ve un kokusu gidene kadar 10 dakika daha kaynatın.
   10 dk
3. Yoğurdu, 100 g suyu ve yumurta sarısını çırpın. Bir kepçe sıcak çorbayı yavaş yavaş bu karışıma katıp ısıtın, sonra kaynayan çorbaya ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Yoğurt kesilmesin diye bundan sonra çorbayı fazla kaynatmayın.
4. Tavada tereyağını kızdırıp kuru naneyi karıştırın, çorbanın üzerine gezdirin ve sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/yayla-corbasi-sivas-asirlik