

## Artan Pilavdan Yayla Corbasi

### Malzemeler

2 su bardagi bayat pilav  
4 su bardagi su  
4 yemek kasigi yogurt  
Yarim limonun suyu  
1 yumurta sarisi  
1 yemek kasigi kuru nane  
Tuz

### Yapilisi

Ilk olarak corbaya pisireceginiz tencereye pilavi ve suyu koyun.Pilavlar birbirinden ayrilacak sekilde karistirin.Suyunu kaynatin.Daha sonra ayri bir kapta yogurt, yumurta sarisi ve limon suyunu cirpin.Bu karisimin icine kaynayan corba suyundan azar azar ekleyerek terbiyeyi ilitin.Bu karisimi simdi de corbanizin icine yavas yavas ilave edin.Bunu yaparken tencereyi ocaktan cekmenizi tavsiye ederim.Terbiyeyi ekledikten sonra tekrar ocaga koyup corbaya bir tasim daha kaynatin.Altini kapatip tuz ve naneyi ekleyin.Su noktaya dikkat etmek gerek cok tuz atmaniza gerek yok zaten pilavinizda da tuz vardi.