

Yayla Corbasi

Malzemeler

Yarım su bardağı pirinc

5 su bardağı et suyu

Yarım corba kasığı un

10 corba kasığı yogurt

1 çay kasığı kırmızıbiber

3 corba kasığı tereyağı

2 çay kasığı nane

2 çay kasığı tuz

Yapılışı

PIRINCI et suyunda haşlayın. Un ve yogurdu çırpma teliyle karıştırarak ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Ocakın altını kısip, 10 dakika pisirin ve ocaktan alın. Ayri bir yerde kırmızıbiberi tereyağında yakıp, corbanin uzerine gezdirin. Nane serpip, sıcak olarak servis yapin.