

Yayla Otlı Yogurt Corbası

Malzemeler

1 tahta kasığı yogurt

Yarım bardak un

2 yemek kasığı tereyağı

1 çay bardağı pirinç

Tuz

Üzeri için:

Nane, yayla otu

Yapılışı

Un tereyağı ile bir tencereye alınıp kavrulur. Soğuk su eklenir. Corbaya çırpılmış yogurt ve pirinç eklenir. Devamlı karıştırılarak piserilir. Üzerine nane, yayla otu (meşyan) eklenir.