

Yumurtasiz Yayla Corbasi

Malzemeler

3 su bardagi yogurt

5 su bardagi su

Yarim su bardagi pirinc

Tuz

Uzeri icin:

1 yemek kasigi margarin veya tereyagi

1 cay kasigi kuru nane

Yapilisi

Yogurt, pirinc, tuz ve su derin ve genis bir tencereye alinir ve yuksek ateste kaynayana kadar surekli karistirilir. Kaynadiktan sonra ocagin alti kisilir ve pirinclar yumusayana kadar pisirilir (arada bir karistirilarak). Bir tavada margarin eritilir ve kuru nane kavrulur. Kaynayan corbanin uzerine ilave edilir. Tuzu ve gerekirse suyu ayarlanir. Afiyet olsun:)