

Kıymalı Yayla Çorbası



Malzemeler: (12 Kişilik)

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Et suyu/fond (2 litre) | 6. Yoğurt (1 kg) |
| 2. Kıyma (250 gr) | 7. Yumurta sarısı (2 adet) |
| 3. Pirinç (1 su bardağı) | 8. Limon suyu (1 limon) |
| 4. Zeytinyağı (1 fincan) | 9. Su (1 litre) |
| 5. Un (4 yemek kaşığı) | 10. Tuz (1 tatlı kaşığı) |

Üzeri İçin Sos Malzemeleri

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Tereyağı (1 yemek kaşığı) | 3. Domates salçası (1 yemek kaşığı) |
| 2. Kuru soğan (1 adet) | 4. Nane (1 tatlı kaşığı) |

Hazırlanışı:

1. Çorba tenceresine suyu koyup kaynatınız.
2. Kaynayınca dana kemiği, defneyaprağı ve tane karabiberi koyup 2-3 saat kadar orta ateşte kaynatıp çorbanın fondunu hazırlayınız.
3. Kemiği çıkarıp fondu süzünüz.
4. Çorba tenceresine zeytinyağı ve kıymayı koyup kavurmaya başlayınız. Kıymaların küçük taneler halinde olmasına özen gösteriniz.
5. Kıymaya yıkanmış, süzülmüş pirinçleri ilave edip 3-5 dakika kadar kavurunuz. Not: Pirinçleri kavurmayı direkt suya atarsanız **pirinç tanelerinizin şekli dağılır ve hamurlaşır**. Bu sorunu önlemek için **pirinçlerin kavrulması** şarttır.
6. Fondun tamamını ekleyiniz.
7. Fondun içersinde kıyma ve pirinçleri 10 dakika kadar pişiriniz.
8. Bir kapta un, yoğurt, limon suyu ve yumurta sarılarını suyla karıştırıp çırparak **çorbanın terbiyesini** hazırlayınız.
9. Terbiye kabına kaynamakta olan çorbanın suyundan birer kepçe alarak karıştırıp çorbanın terbiyesini **ılıklaştırın**. Bu işlemi 3-4 kepçe daha tekrarlayınız.
10. Ilıklaştırdığınız çorba terbiyesinin tamamını çorbaya ilave edip karıştırınız.
11. Çorbanın kıvamını kontrol ediniz. Kıvamı yeterli değil ise yağda un kavurarak arzu ettiğiniz kıvamı sağlayabilirsiniz.
12. Orta ateşte 15 dakika kadar kaynatıp ocağı kapatınız.

13. Tuzu ilave edip lezzetini kontrol ediniz. Tuzu ilave ettikten sonra çorbayı sakın kaynatmaya devam etmeyiniz. Aksi takdirde çorbada yoğurt olduğu için yoğurdun kesilmesine sebep olursunuz.
14. Ayrı bir kapta tereyağı eritip yemeklik doğradığınız soğanı kavurunuz.
15. Salça ve naneyi ilave edip soğanla birlikte birkaç dakika kadar daha kavurarak çorbanın üzeri için sosu hazırlayınız.
16. Servisini yapın.
17. Afiyet olsun...

Not: Biz atölyemizde çorbanın üzeri için sos hazırlamadık. Sossuz da çok lezzetli oldu. **Mide ve bağırsak sorunu** yaşıyanların sağlığını korumak için çorbanın sossuz olması çok daha iyi olur.

Not: orbaya nane de ilave etmedik.

Not: Et suyunu parça dana kemiklerini suyla kaynatarak hazırlayabilirsiniz.

Sezgin GÜNDÜZ
Beslenme Öğretmeni