

Yayla çorbas



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 šolja (od 2 dl) vode**
- **1/2 šoljepirinca**
- **1 govea ili pileca kocka za supu**
- **2 šolje jogurta**
- **1/2 šoljemlijeka**
- **2 kašike brašna**
- **1 žumance**
- **po ukususu**
- sušena menta ili peršun

Priprema

U šerpu sipati pirinac, vrelu vodu i kocku za supu. Kuhati na srednjoj temperaturi, dok riža ne bude gotova. Sjediniti brašno, mlijeko, žumance i jogurt. Dobro umutiti, pa dodati par kašika tecnosti iz šerpe. Zatim sipati u šerpu, miješajuci svo vrijeme.

Na laganoj vatri kuhati još 10-tak minuta. Posoliti po ukusu! Na laganoj vatri otopiti 1 kašiku putera, pa dodati sušenu mentu. Odmah sipati u šerpu. Ja nisam radila sa mentom, nego sam u gotovu corbu dodala sitno sjeckan, svježi peršun!

Savet