

## Yayla çorbas



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **6 šolja (od 2 dl)**vode
- **1/2 šolje**pirinca
- **1**govea ili pileca kocka za supu
- **2 šolje**jogurta
- **1/2 šolje**mlijeka
- **2 kašike**brašna
- **1**žumance
- **po ukusu**
- 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, miješajući 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