



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANADOLU ÇORBASI

<https://gurmekibris.com>

6 bardak et suyu
3 kaşık yağ
2 fincan un
2 biber
1 fincan haşlanmış pirinç
1 domates
Tuz

Et suyunu büyük bir tencereye koyalım, tuzunu ayarlayalım ve kapağını kapatarak kaynamaya bırakalım. Et suyu kaynarken biz diğer işlemleri yapalım. Bir tavaya yağ koyalım. Yağı hafifçe erittikten sonra üzerine unu döküp 2-3 dakika kavuralım. Dolmalık biberleri ve domatesi ayrı bir kabin içerisine ince ince kıyalım. Et suyu kaynayınca, kavurulmuş unu, haşlanmış pirinci, biber ve domatesleri et suyuna döküp karıştıralım. 15 dakika daha kaynatıp çorbamızı ateşten indirelim. Çorbamızı servis edebiliriz.

