



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ANDALUS ÇORBASI

2 litre et suyu
250 gr. süt
Yarım bardak pinç
2 büyük soğan
Yarım kahve fincanı un
1 kahve fincanı çiğ krema
30 gr. tereyağı veya 3,5 çorba kaşığı margarin
3 büyük domates veya bir kahve fincanı tuzsuz domates salçası
3 yumurta sarısı
Yarım kahve fincanı pirinç
Tuz

Yağ ile küçük küçük doğranmış soğanlar bir tencerede 7-8 dakika kavrulur. Un ilave edilerek 3 dakika daha işleme devam edilir. Domatesler veya salça katılarak 5 dakika karıştırılır. Bir bardak su ve et suyu ile pirinç ilave edilir ve pirinçler iyice pişene kadar kısık ateşte haşlanır. Sonra süzgeçten geçirilir. Pirinç ve domateslerin de süzgeçten püre halinde geçmesi gerekir. Yumurta sarıları telle iyice çırpılır. Sonra sırasıyla süt, tuz, çiğ krema, yumuşayınca kadar suda haşlanmış yarım kahve fincanı pirinç ile hazırlanıp süzülen et yada tavuk suyu ilave edilerek bir taşım kaynatılır ve kaseye alınarak servis yapılır.