



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇORBA

Malzemeler:

2 çorba kaşığı pirinç,
4 su bardağı su,
1 yumurtanın sarısı,
1 çorba kaşığı un,
2 su bardağı yoğurt,
60 gram tereyağı,
1 tatlı kaşığı karabiber,
tuz.

Pirinci yıkayıp süzün. Tencereye alıp 4 bardak su ve tuz ilave ederek yarım saat haşlayın. Pirinçler haşlanırken çorbanın terbiyesi için bir kaseye önce yumurta ile unu alıp, sonra yoğurdu ekleyip iyice çırpın. Karışımı 2 çorba kaşığı suyla inceltip azar azar çorbaya ilave edin. Sürekli karıştırarak kısık ateşte 15 dakika daha pişirin. Tereyağını tavada eritip çorbaya ilave edip 1-2 dakika daha pişirin. Çorbayı servis kaselerine alın. Taze çekilmiş karabiber ekleyip rendelenmiş havuçla süsleyerek sıcak servis yapın.
