



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PİRİNÇ ÇORBASI:

Malzeme:

1 ay fincanı pirinç
1 ay fincanı rende kaşar peyniri
4 yumurta
8 bardak et suya
1 kahve fincanı çekilmiş ceviz
Biraz tuz
Karabiber

Yapılışı:

Et suyunu tencereye koyun, (Ete havuç, defne yaprağı, soğan, patates vb. ilave ederek hazırlayın et suyunu. Böylesi daha lezzetli olur zira.) Kaynaymca, yıkayıp süzdüğünüz f^rinci ilave edin. Ve harlıca ateşte 20 dakika kadar kaynatıp tuzunu ilave edin. Bu arada yumurtaları çorba kasesine kırın. Peyniri ilave edin ve bir yandan telle çarparken çekilmiş ceviz ve tuzu ilave edin. Pirinci pişince çorbayı ocaktan indirip içinde yumurtalı karışımın bulunduğu çorba kasesine azar azar ve devamlı karıştırarak dökün. Ve yanında yağda kızarmış ekmek olduğu halde sıcak sıcak servis yapın.