



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PİRİNÇ ÇORBASI

- 1 su bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı kuru nane
- 7 su bardağı et suyu
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pirincin üzerine 3 su bardağı su konur. Neredeyse şeklini kaybedecek kadar haşlanır. Tereyağı ve un bir tavada pembeleştirilir. Üzerine salça ve kuru nane eklenir bir kaç dakika daha kavrulur. Sonra haşlanan pirinç, et suyu, tuz katılır. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce limon suyu katılır.