



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİRAR ÇORBASI

3 adet temizlenmiş enginar
1 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı yoğurt
2 su bardağı su
Tuz, nane, kırmızı pul biber

Tencereye küçük doğranmış enginarları yerleştirip üzerine 2 su bardağı suyu alıp kaynatın. Pirinçleri ekleyip kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Yoğurdu çırpıp içine dökün ve 2 dakika daha kaynatın. Çorba pişince üzerine naneyi, kıyılmış dereotunu ezilmiş sarımsakları ilave ederek servis tabağına aktarın. Karıştırıp sıcak ya da soğuk ikram edin.