ETLİ SEBZELİ PİRİNÇ ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

100 g et
1 su bardagı pirinç
3 tane yesilbiber, (istenirse)
1 küçük havuç
1 patates
1 domates
1 fincan yag
1 çay kasıgı kırmızıbiber
Tuz

Bir tencerede 100 g et (tavuk eti de olabilir) pisirilir. (Çorbada et suyu da kullanılabilir)
Bir su bardagı pirinç iyice yıkandıktan sonra tencereye konur. Üzerini kapatacak kadar su konarak pisirilir.
Üzerine yesilbiberler halka halka dogranır. (İsteyen bu asamada havuç ve patates de dograyabilir.) Çorba kıvamına dek su konarak pisirilir.
Pismeye yakın, kabukları soyulmuş bir domates dogranır. Tuz atıldıktan sonra birkaç dakika daha kaynatılır.
Bu sekilde pisirilen sebzeli pirinç çorbasına biberli yağ yakılarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:107403 • adı:Etli Sebzeli Pirinç Çorbası (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:43