PİRİNÇ ÇORBASI

Malzeme:
6 su bardağı tavuk suyu
1 limon suyu
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kaşık tereyağ
1 su bardağı pirinç
1 yumurta
tuz
kırmızı biber

Yapılışı:
Pirinci ayıklayıp yıkayın. Bir tabağa koyup, üstünü örtecek kadar ılık su ilave edip yarım saat bekletin. Bir tencereye tavuk suyunu koyarak kaynatın. Suyu süzülmüş pirinci ve tuzu katıp pişirin. Tencereyi ateşten alın. Çukur bir kabın içinde yumurtayı çırpıp buna limon suyunu ve tuzu ilave edin. Karıştırmak suretiyle çorbaya karıştırın. Naneli kırmızı bierli kızgın yağı üstünde gezdirin. Kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:23297 • adı:PİRİNÇ ÇORBASI • gönderen:halıcı kız • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:00