



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ ÇORBASI

Malzemesi:

6 su bardağı tavuk suyu

4 çorba kaşığı pirinç

1 limon suyu, tuz

2 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:

Pirinci bir defa yıkayın. Bir tabağa koyun ve üzerini örtecek kadar ılık su ilave edip, 2 saat bekletin. Tavuk suyunu kaynatın. Pirincin suyunu süzün. 2 defa daha yıkadıktan sonra, kaynar et suyuna atın. Pirinç yumuşayınca kadar kaynatın. Tencereyi ateşten alın. Çukur bir kabın içinde yumurtaları çırpın. Buna limon suyunu ve tuzu da ilave edin. Karıştırmak suretiyle çorbaya karıştırın. Kıyılmış maydanoz ile servis yapın.