



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ ÇORBASI

1 ay bardağı pirinç
2 su bardağı süt
4 su bardağı su
1 orba kaşığı tereyağı
Nane ve tuz

Pirinci küçük bir tencereye alıp üzerine çıkacak kadar su koyun. Suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra, 4 su bardağı su ve sütü karıştırdığınız tencereyi orta ateşte ısıtın. Pirinci ekleyin ve kaynayana kadar ateşte tutun. Tuzunu ilave edin ve bir-iki taşım kaynadıktan sonra ateşten alın. Sos tavaında tereyağı ve naneyi kızdırın. Çorbanın zerine gezdirip servis yapın. İstenirse süt koymadan sadece yoğurtla da yapabilirsiniz. Yoğurtla yapmak isterseniz pirinçler pişince çırpılmış yoğurdu biraz ılıştırıp çorbaya katın ve tereyağı koymadan hasta orbası gibi yapın. Çok lezzetli oluyor bence, sadece nane serpip servis yapılır.