



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ ÇORBA

Malzemesi:

1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı yağ
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 adet soğan
1 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
2 su bardağı hindi suyu
1/2 hindi göğsü (haşlanmış.)
tuz.

Hazırlanışı:

Bir tencerenin içine yağı kıyılmış soğanı ve unu koyarak kavurun. İki bardak sıcak hindi suyunu yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Yarım saat pişirin. Bir kaşık pirinç ununu yarım bardak süt ile karıştırın, çorbaya katın. Yarım saat pişirin. Yumurtayı da ilave ederek süzgeçten geçirin. Haşlanmış olan hindi göğsünü ince ince kesin, çorbaya katın. Sıcak olarak servis yapın.