



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç
2 su bardağı süt
4 su bardağı su
1 çorba 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 üzerine 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 çorbası gibi yapın. Çok lezzetli oluyor bence, sadece nane serpip servis yapılır.