SÜTLÜ PİRİNÇ ÇORBASI

1 Kahve fincani pirinç
4 Su bardagi su
1 Su bardagi süt
1 Çorba kasigi un
1 Çorba kasigi tereyağı
1 Adet limon suyu
1 Adet yumurta sarisi
Nane, kirmizibiber

Pirinci ayiklayip, yikayin.
4 Su bardagi su ile tencereye koyun.
Pirinçler yumusayincaya kadar pisirin.
Unu, sütü, yumurta sarisini ce limon suyunu çatalla çirpin.
Çorbanin suyundan bir kepçe alin.
Sütlü karisima ilave edin.
Yavas yavas tencereye ekleyin ve 5 dakika daha pisirip, atesten alin.
1 Çorba kasigi tereyağı ile kirmizibiberi tavada haslayin.
Çorbanin üzerine gezdirip, mane ve maydanoz ilave ederek servis yapin.



Fotoğraf "üzüm gözlü" tarafından gönderildi. 14.04.2020

© lezzetler.com tarif no:4252 • adı:Sütlü Pirinç Çorbası • gönderen:Kezban • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:05