



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞANLI ÇORBASI (KÜTAHYA)

1 fincan pirinç
1 su bardağı yogurt
1 adet yumurta
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı margarin
1 adet tavuk bulyon
Üzeri için;
Pulbiber
Nane

Yıkanmış pirinç, yumurta, yogurt, un bir tencereye konarak çırpılır üzerine yeteri kadar su koyarak kısık ateşte devamlı karıştırarak pişirilir. Pirinçler yumuşayınca tavuk bulyon konur ocaktan alınır. Üzerine kızdırılmış margarin dökülür, pulbiber ve nane ile süslenir.