



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PİRİNÇ ÇORBASI

10 su bardağı et suyu
Yarım su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için:
Limon
Un
Yumurta

Yıkayıp süzdüğünüz pirinci tencereye alın. Et suyu ve tuzu ilave ederek haşlayın. Limon, un ve yumurta ile terbiyesini hazırlayın, yavaşça ilave edin. Karıştırarak 10 dakika pişirin. Tereyağını tavada eritin. Kırmızı pul biberi ekleyerek kızdırın ve çorbaya ilave edin. Sıcak servis yapın.

