



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PİRİNÇ ÇORBASI

10 Su bardağı et suyu
4 orba kaşığı pirinç
6 Yumurta sarısı
3 orba kaşığı un
2 Limon
Tuz

Pirinç ayıklanıp yıkanarak, et suyu içerisine atılır. Pirinçler et suyunun içerisinde iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Tuz atılır, sonra unla 6 yumurtanın sarısı ve iki limonun suyu ayrı bir kaptaki iyice ezildikten ve karıştırıldıktan sonra iki bardak soğuk su ile sulandırılır. Kaynamakta olan orbayıcı katılarak çorba ateşten indirilir. Sıcak servis yapılır.