



## ANADOLU ÇORBASI

2 çorba kaşığı margarin  
2 kahve fincanı un  
12 su bardağı etsuyu  
6 çorba kaşığı salça  
1 su bardağı pirinç  
3 tane dolmalık biber  
1 tatlı kaşığı tuz

Önce yağı kızdırıyoruz sonra salçayı ekliyoruz 3 dakika sonra unu ekleyip 3 dakika kavuruyoruz et suyunu ve tuzu ilave ediyoruz. Başka bir tencerede bolsuda haşladığımız pirinçleri süsüp biberleri kürdan gibi kesin haşlayıp süzün daha sonra biberi ve pirinçleride çorbaya ekleyin 5 dakika daha kaynatın.

