



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANADOLU ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Fincan un
2 Yemek Kaşığı salça
1 Adet Domates
6 Su Bardağı et suyu
1 Fincan haşlanmış pirinç
2 Adet biber

Et suyu büyükçe bir tencereye konulur. Üzerine yeteri kadar tuz konulduktan sonra kapatılarak kaynamaya bırakılır. Bu sırada aşağıdaki işlemler yapılır. margarin eritilir sonra üzerine un dökülüp 2-3 dakika kavrulur. Sonra salça ilave edilip iyice karıştırılır. Dolmalık biberler ve domates ince ince kıyılır Kavrulmuş un, haşlanmış pirinç, kıyılmış biber ve domates et-suyuna dökülür. 20-25 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir. sıcak sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.03.2023