



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANADOLU ÇORBASI

2 çorba kaşığı sana kılasik
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.