



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANDALUZ ÇORBASI

1 fincan sıvı yağ
2 tepelme yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı salça
6 bardak su
2 diş sarımsak
10 yemek kaşığı pişmiş pirinç
Tuz
Kırmızı pul biber
Limon
10 dal maydanoz

Tencereye yağ konur, ısıtılır. Üzerine salça konur çevirerek salça yağda eritilir, üzerine un konarak sürekli karıştırılır.

Karışım homojen bir hal alınca üzerine su eklenir, biraz karıştırılır, kaynaması beklenir.

Su kaynayınca pişmiş pirinç, rendelenmiş sarımsak, tuz pul biber ve limon suyu eklenir.

Biraz kaynayınca kıyılmış maydanoz eklenerek, sıcak servis edilir

Not: "Potage Andalouse" Fransız çorbasıdır. Anlamı "Endülüs Çorbasıdır"

