



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ANDALÜS ÇORBASI (FRANSA)

2000 gram et suyu (8 bardak)
500 gram domates (3 büyük ya da 100 gram tuzsuz domates salçası (1 kahve fincanı)
250 gram süt (1 bardak)
120 gram pirinç
200 gram soğan (2 büyük)
6 yumurta sarısı
25 gram un (1/2 kahve fincanı)
1/2 kahve fincanı pirinç
75 gram çiğ krema (1 kahve fincanı)
Tuz
30 gram margarin (3 1/2 çorb1 kaşığı)

1 Bir tencereye; üç buçuk silme çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş 2 baş soğan koyarak 7-8 dakika kavurmalı, sonra soğanlara yarım kahve fincanı da un ilâve ederek, 3 dakika unu kavurduktan sonra, bunu önce kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış 2 büyük domates ya da bir kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve 5 dakika sonra da 1 bardak su ve 8 bardak et ya da tavuk suyu ile yarım bardak da pirinç ilâve etmeli ve pirinçler iyice ezik bir hal alınca kadar küçük ateşte haşlamalı, sonra da bunları kalbur ya da süzgeçten geçirerek bir tarafa bırakmalıdır. (Pirinç ve domateslerin de süzgeçten püre haline geçmesi gerekir.)

2 Bundan sonra bir tencereye; 3 adet yumurta sarısı koyarak, telle iyice dövmeli, sonra da yumurtalara sırasıyla bir bardak süt, yarım çorba kaşığı tuz, 1 kahve fincanı çiğ krema, yumuşayınca kadar bir miktar suda haşlanmış yarım kahve fincanı pirinç ile, süzölmüş ve bir tarafa koymuş olduğumuz püre pirinçli et ya da tavuk suyunu da ilâve ederek, bunları ancak bir taşım kaynatmalı ve kâseye alarak servis yapmalıdır.