



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANDALOUSE ÇORBASI

2 litre et suyu
125 gr. Soğan
1 Bardak süt
75 Gr. Tereyağı
500 gr. taze domates veya 50 gram ezmesi
25 gr. un
3 Yumurta
2 Çorba kaşığı krem şanti

Soğanı ince doğrayınız, tereyağı ile tencerede pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Un ilâve ediniz, 3-4 dakika kavurunuz, domates ilâve ediniz 5 dakika karıştırınız.

Et suyu, yıkanmış pirinçleri ilâve ediniz, kaynatınız.

Pirinç taneleri ezilinceye kadar pişiriniz.

Süzgeçten süzünüz hafif ateş üzerinde bırakınız.

Ayrı bir kapta yumurta sarılarını sütle beraber iyice çarpınız kaynamakta olan çorbaya alıştırarak ilâve ediniz.

Bir taşım kaynatıp ateşten alınız.

Çorbaya ilâve ediniz, tuz ve krem şanti ilâve ederek servisini yapınız.
