



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANDALUS ÇORBASI

2 litre et suyu
250 gr. süt
Yarım bardak pin 
2 büyük soğan
Yarım kahve fincanı un
1 kahve fincanı  i  krema
30 gr. tereyağı veya 3,5 çorba ka ı ı margarin
3 büyük domates veya bir kahve fincanı tuzsuz domates salçası
3 yumurta sarısı
Yarım kahve fincanı pirinç
Tuz

Ya  ile küçük küçük do ranmı  soğanlar bir tencerede 7-8 dakika kavrulur. Un ilave edilerek 3 dakika daha işleme devam edilir. Domatesler veya salça katılarak 5 dakika karıştırılır. Bir bardak su ve et suyu ile pirinç ilave edilir ve pirinçler iyice pi ene kadar kısık ateşte haşlanır. Sonra süzgeçten geçirilir. Pirinç ve domateslerin de süzgeçten p re halinde geçmesi gerekir. Yumurta sarıları telle iyice çırpılır. Sonra sırasıyla süt, tuz,  i  krema, yumu ayınca kadar suda haşlanmış yarım kahve fincanı pirinç ile hazırlanıp s z len et yada tavuk suyu ilave edilerek bir ta ım kaynatılır ve kaseye alınarak servis yapılır.