



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANDALUZ ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
7 su bardağı su
3 yemek kaşığı pirinç
Yeteri kadar tuz
Maydanoz

Pirinci az suda yumuşayana kadar haşlayın.
Tereyağını tencerede eritip unu ilave edin ve kokusu çıkana kadar kavurun.
Salçayı da ekleyip kavurmaya devam edin.
Son olarak suyu ekleyip kaynamasını bekleyin.
Kaynayınca haşladığınız pirinçleri ilave edip bir taşım daha kaynatın.
Tuz ve ince kıyılmış maydanoz da ilave edip servis edin.

Not: Andaloz çorbası Fransız mutfağına ait çok pratik bir lezzet. Adını Türkçe "Endülüs" anlamına gelen "Andalouse" kelimesinden alıyor.

