



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR ÇORBASI

- 3 Adet Biber
- 1 Adet Domates
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay bardağı Pirinç
- 2 Çorba Kaşığı Salça
- 1 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 2 Şu bardağı Su
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Un
- Üzeri İçin:
- 1 Tutam Maydanoz
- Fesleğen

Çorbamızı hazırlamaya, pirinçlerimizi bir tencereye alıp yıkadıktan sonra haşlamaya bırakarak başlıyoruz. Pirinçlerimiz haşlanırken biberlerimizi, domatesimizi ince ince doğruyoruz. Çorbayı pişireceğimiz tencereyi ocağın üzerine alıp, tereyağı ve sıvı yağ karışımını koyup ince doğranmış soğanları kavuruyoruz. Yeşil ve kırmızı biberleri de ekleyip karıştırıyoruz. Üzerine unu koyup 1-2 la kavuruyoruz. Salçayı, domatesi ilave edip karıştırdıktan sonra iki bardak soğuk su ekliyoruz. Böylece çorbamızın kıvamı kolay açılacaktır. Haşlanmış olduğumuz pirinçleri de üzerine döküp, kıvamını ayarlayıp, kaynadıktan sonra 3-4 dk. daha pişirip, tuzunu ekleyip ocaktan alıyoruz. Servis ederken ince doğranmış fesleğen ve maydanozu üzerine serpebilirsiniz.

