



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI ÇORBA

Malzeme:

30 gram Teremyağ

2 çorba kaşığı mısır unu

1 su bardağı süt

1 su bardağı Bizim Barbunya

1 çay bardağı Bizim Kırık Pirinç

taze çekilmiş karabiber

Barbunyaları en az 6 saat öncesinden suda beklettikten sonra haşlayıp süzün. Teremyağ'ı tencerede eritip mısır ununu kavurun. Azar azar sıcak sütü ekleyerek sos kıvamına gelene dek kavurmaya devam edin. Suda eritilmiş et suyunu ve kalan sıcak suyu ekleyin. Birkaç taşım kaynayınca yıkanıp süzölmüş pirinci ekleyin. Pirinci, doğranmış pazı yapraklarını ve diri kıvamda haşlamış olduğunuz barbunyaları ilave edin. Pirinçler yumuşayana ve çorbanın kıvamı yoğunlaşana dek pişirin. Ocaktan alın. Taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Sıcak servis yapın.