



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI PİRİNÇ ÇORBASI

1 su bardağı kuru barbunya
1 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gr kıyma
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı pirinç unu
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Barbunya, pirinç ayrı ayrı yumuşayana kadar haşlanır. İnce kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Kıyma eklenir, 15 dakika kadar kavrulur. İçine kaynar su, tuz, barbunya ve pirinç eklenir. Diğer tarafta yoğurt, pirinç unu ve 1 su bardağı su iyice çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya incecik akıtılır. Karıştırarak bir taşım pişirilir.