



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Bardak pirinç
4 Yemek Kaşığı un
1 Tatlı Kaşığı tuz

Sana margarin eritilir. Üzerine eklenen 4 yemek kaşığı un, yanmaması için sürekli karıştırılarak, pembeleşinceye kadar orta ateşte kavrulur. Kavrulan unun üzerine alabildiği kadar su eklenir. Unun topaklanmaması için blendırla çırpıldıktan sonra kaynayınca kadar sürekli karıştırılır. Kaynamaya başlayınca pirinçler eklenir eğer boza gibi yoğun bir kıvamı olursa üzerine sıcak su eklenebilir. Akışkan bir kıvamda olması gereken çorbamız kaynamaya başladıktan sonra içine tuzu ve karabiberi ilave edilir. Çorbamız servise hazırdır