



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ECEVİT ÇORBASI (KASTAMONU)

100 g pirinç
2,5 lt tavuk suyu
1 demet taze nane
80 g tereyağı
200 g yoğurt
1 yumurta
Karabiber
Tuz

Pirinç temizleyip yarım bardak ılık suda ıslatın, süzün.

Tavuk suyu, su ya da ikisinin karışımını ve tuz ilave ederek ağır ateşte 10 dakika kaynatın.

İri doğranmış taze nane ekleyerek 10 dakika daha kaynatın. (Arzu edilirse yarımşar demet nane ve maydanoz karışımı kullanılabilir, ispanak da olabilir).

Tereyağı eritin, çorbaya ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

Yoğurt ve yumurtayı karıştırın (çırpmayın yalnızca karıştırın) ve kaynar çorbaya ilave ederek 10 dakika daha kaynatın.
