



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMEÇLİ PİRİNÇ ÇORBASI (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

1 demet gömeç
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 bardak pirinç, yıkanmış
6 bardak su
Tuz
1 küp tavuk veya sebze suyu (bulyon), arzuya göre
1 adet limon

Gömeçlerin sert yerlerini ve üst kabuklarını kesin. İyice ayıklayın, yıkayın ve 1 cm büyüklüğünde parçalara kesin. Orta boy bir tencerede yağı ısıtın. Gömeçleri ilave edin ve 5 dakika karıştırarak pişirin. Pirinci ve suyu da ilave edin. Tuz ve arzuya göre tavuk veya sebze suyu (bulyon) ilave edin. Ara ara karıştırarak, 20 dakika pişirmeye devam edin. Limon suyuyla sıcak servis yapın.

