



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PİRİNÇ ÇORBASI

<https://www.hasata.com.tr>

1 çay bardağı Hasata Osmancık Pirinç
1 adet orta boy havuç
5-6 su bardağı tavuk suyu veya su
1 su bardağı yoğurt
1.5 (bir buçuk) yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
3 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı dolusu kuru nane

Tencereye 5 su bardağı tavuk suyu veya su ekleyip kaynatın.
Yıkadığınız Hasata Osmancık Pirinç ve küp şeklinde doğradığınız havucu ilave edin.
Kaynamaya başladıktan sonra havuç ve pirinç yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.
Yoğurt, un ve yumurta sarısını ayrı bir kaseye alıp pürüzsüz olana dek kırın.
Çorbanın kaynayan suyundan 2 kepçe kadar alıp terbiyeye ilave edin ve karıştırın.
Kaynayan çorbaya hazırladığınız terbiyeyi ilave edip kaynayan kadar karıştırın.
Tuz ekleyin. Kıvamı koyu gelirse dilediğiniz kıvam için sıcak su ekleyin.
Sos tenceresine tereyağını ekleyip eritip ısıtın.
Naneyi ekleyip bir taşım kaynatın ve ocaktan alın.
Kaynayan çorbaya ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.
Sıcak olarak servise sunun.

