KIYMALI PİRİNÇ ÇORBASI

150 gr kıyma
1,5 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
10 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için:
1 adet limon suyu
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un

Hazırlanışı:
Tencereye sıvıyağ konur. Isınınca kıyma atılır. Kıymanın topaklaşmaması için sürekli karıştırarak kavrulur.Salça eklenir, birkaç dakika daha kavrulur.
Kıyma suyunu bırakıp çekince kaynar su katılır.Daha sonra yıkanmış pirinç eklenir. 20 dakika kadar orta ateşte pişirilir.
Bu arada terbiye hazırlanır. Lmon suyu, yumurta, un iyice çırpılır. Üzerine kaynamakta olan çorbadan 1 kepçe kadar eklenerek ılıştırılır. Çorbaya incecik akıtılır, bir taraftan karıştırılır.Kaynama noktasına geldikten sonra ateş yarıya indirilir, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Sıcak olarak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:9356 • adı:Kıymalı Pirinç Çorbası • gönderen:nedret • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:18