



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY ÇORBASI

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

1 Çay Bardağı Reis İnce Bulgur
1 Su Bardağı Reis Osmanlı Pirinç
1 Su Bardağı Erişte
900 Gram Tereyağı
1 Reis Soğan
1 Yemek Kaşığı Salça
6 Su Bardağı Su
Tuz
Kuru Nane
Üzeri için;
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Tereyağını tencerede eritin.
Yemeklik doğranmış soğanı kısık ateşte kavurun.
Salça, su, erişte, pirinç ve bulguru ilave edip karıştırın.
15 dakika kadar kapağı yarı kapalı olarak pişirin.
Erişte, bulgur ve pirinçler yumuşayınca çorbayı ocaktan alın.
Tereyağını eritip kırmızı pul biberi ilave edin.
Çorbayı kaselere aktarıp üzerine biberli yağ gezdirin ve sıcak servis yapın.



