



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KREMALI PİRİNÇ ÇORBASI

Ohan Aşçıyan
Yeni Yemek Kitabı 1907

Pirinci kaynatın ve soğuk sudan geçirin. Et suyunda yirmi beş dakika kadar kaynattıktan sonra kotarın (başka kaba aktarın, sunun). Bu çorbayı bazısı katı, bazısı sulu sevdiğinden, pirincin miktarı pişirenin reyine (zevkine) havale olunur.

Not: Kremalı tel şehriye ve kremalı pirinç çorbalarında kremanın nasıl hazırlandığı tarif edilmemiş. Günümüzde hazır krema kullanmak tercih edilebilir.
