



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TAVUKLU PİRİNÇ ÇORBASI

5 tavuk budu
1.5 ay bardağı pirinç
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı un
2 orba kaşığı sıvı yağ
1 orba kaşığı tereyağı
1 tutam maydanoz
3 orba kaşığı çiğ krema
Tuz

Önce tavukları haşlayın. Tavuk etlerini küp küp doğrayın. Tenceredeki tavuk suyunun içine arpa şehriyeyi ekleyerek pişirin. Çorbayı pişireceğiniz tencerenin içine tereyağını, unu koyup bir dakika kavurup üzerine soğuk sütü ve tavuk suyu ile pişirdiğiniz pirinçleri ilave edin. Tuzunu, suyunu ayarlayıp içine tavuk etlerini ilave edin. Hep birlikte bir taşım kaynatıp servis edeceğiniz kap içine alın. Bir tavada tereyağını, kremayı karıştırıp çorbanın üzerine dökün. Son olarak ince doğranmış maydanoz serpip servis edin.