



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUPLİYE ÇORBA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Bardak YOĞURT
- 3 Adet sarımsak
- 1 Yemek Kaşığı karabiber
- 1 Bardak PİRİNÇ
- 2 Adet soğan
- 1 Yeterince pulbiber
- 2 Avuç maydonoz
- 2 Yemek Kaşığı salça
- 1 Adet havuç
- 1 Adet kereviz
- 1 Yeterince tuz
- 1 Yemek Kaşığı un
- 2 Adet yumurta sarısı

2 lt. suyu pişirme tenceresine aldım. Su kaynayınca içine pirinçleri ilave ettim pirinçler yumuşayınca kadar pişirdim. Sebzeleri üzerine ekledim 1-2 dakika kaynattım. Büyükçe bir kasede un, yoğurt, yumurta sarısı ilave ettim ve mikserle pütürler kayboluncaya kadar karıştırdım. Üzerine mantıların sıcak suyundan 2 kepçe ekledim karıştırdım. Haşlanan pirinçlere ilave ettim. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynattım. Tuz ilave ettim karıştırdım ve ocağı kapattım. Tencereye 1 su bardağı soğuk suyu ekledim karıştırdım. Teflon tavada SANA MARGARİNİ erittim. Üzerine pulbiber ve nane ekledim kısık ateşte kavurdum. Çorbayı kaselere paylaştırdım.Üzerine sos ilave ettim.Sıcak servis yaptım.