



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖRÜLCE ÇORBASI (DENİZLİ)

1 su bardağı kuru börülce
5 su bardağı su
1 kahve fincanı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
Tuz

1. Kuru börülceyi haşlayıp suyunu süzün. Tencereye alıp 5 su bardağı su ekleyin ve yumuşayınca kadar pişirin. Pirinci yıkayıp süzün ve börülceye ilave edin.
2. Tavada tereyağını kızdırıp salçayı ekleyin. Tuz serpip kaşıkla ezerek kavurun. Pirinçler pişince tencereye salçalı sosu ekleyip 1-2 dakika daha kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.