



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOĞUSA ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü

1 Su Bardağı Pirinç

2-3 Çorba Kaşığı Kaymak Yağı

Tuz

3 Su Bardağı Su

Pirinç ayıklanıp, suyu berraklaşınca kadar yıkanarak, bir tencereye konulur. 3 su bardağı su ve az miktarda tuz ilave edilerek pirinçler iyice pişirilir. Bir tavada kaymak yağı kızartılarak çorbanın üzerine ilave edilir. Sıcak bir şekilde servis yapılır.

Not: Bu çorba loğusa bayanlara, sindirimi kolay olduğı için hazırlanmaktadır. Fazla miktarda tuz loğusa kadına zararlı olduğundan, çorbaya çok az miktarda katılır.

