



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARULLU PİRİNÇ ÇORBASI

1,5 ay bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
2 su bardağı süt
2 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı tereyağı
Tuz

zerine:

4 adet kıyılmış marul yaprakları

Pirinci yıkayıp szn. Bir kaba alıp üzerine su ilave edin ve yumuşayana kadar pişirin. Süt ve yoğurdu bir kapta çırpın, yavaşça pirincin üzerine ekleyip karıştırın. Tuzu ilave edip karıştırdıktan sonra ocağın altını hemen kapatın. Ayrı bir yerde tereyağını kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin. Marul yapraklarını servis yaparken üzerine koyun. Sıcak servis edin.