



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİYANE ÇORBASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

2 su bardağı kavrulmuş un  
1 su bardağı pirinç  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz

Bir tencerede bir yemek kaşığı tereyağı eritilir.

İçine un biraz biraz ilave edilerek kavrulur.

Un pembeleşince yemeğin altı kapatılır. Miyane ılıyınca üzerine 3 litre su karıştırılarak ilave edilir.

Ocak tekrar yakılır, çorbanın pirinci ilave edilir ve kaynayınca kadar karıştırılır.

Pirinci pişince ocaktan alınır.

Not: İstenirse miyanenin bir kısmı su ilave edilmeden ayrılarak çorba piştikten sonra küçük parçalar halinde üzerine konulabilir.