NİŞASTALI SÜT ÇORBASI

1 litre süt
1 su bardağı su
1 adet tavuk suyu tablet
1 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinç yıkanır ve üzerini 1 parmak geçecek kadar su konur. Kısık ateşte şeklini kaybedene kadar pişirilir. Sonra üzerine soğut, süt ve nişasta eklenir. 1 bardak suda eritilmiş tavuk suyu tablet de katılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. En son kesilmemesi için tuz serpilir. Bir kaç dakika sonra ateşten alınır ve sıcak olarak sofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:114807 • adı:Nişastalı Süt Çorbası • gönderen:öö • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:44