



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAZ VEYA KEKLİK ÇORBASI (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

1 keklık veya palaz, t ylenmiř ve temizlenmiř
7 bardak su
1/2 bardak pirinç, yıkanmış
Ağız tadına göre tuz
2  orba kaşığı margarin, arzuya göre
1 adet limon
Kırmızı toz biber

Kekliđi veya palazı orta boy tencereye su ile koyun ve kaynamaya bırakın. İyice yumuşayana kadar pişirin. Piřen keklıği veya palazı sudan alın ve soğumaya bırakın. Sođuyunca etleri kemiklerden ayırın ve tiftikleyin. Tencerede kalan suya pirinci ve keklık etlerini ilave edin. Tuz ve gerekirse daha su ekleyin. Ara ara karıştırarak 20 dakika veya pirinç yumuşayıncaya kadar pişirin. Arzu edilirse üzerine eritilmiş margarin, limon suyu ve toz biber koyup, sıcak servis yapın.

