



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAV ÇORBASI (SURIYE)

1 bardak Pirinç
9 bardak su (veya et suyu)
250 gr kıyma (koyun veya dana eti)
1 soğan
20 gr hindistancevizi
bir avuç kabuğu alınmış badem
100 gr tereyağı
bir avuç rendelenmiş kaşar peyniri
tuz
biber

Bir tencere içinde 50 gram tereyağı eritin ve kıyılmış soğan, kıyma, hindistancevizi biraz tuz ve biberi ekleyin, orta ısı ateşte kıyma kahverengi bir renk alana kadar beraberce kavurun. Bir tencereye pirinç ve su koyun (veya et suyu) ve kısık ateşte, kalan tereyağı, rende kaşar ve bir tutam tuzla birlikte kaynatın, daha sonra kıyma tenceresindekileri ekleyin. Soyulmuş badenleri ekleyin, Beraberce kaynatın, çorbanız servise hazır.