



## PIRİNÇ ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 Gr Bardağı Pirinç  
1 Lt Et Suyu  
1.5 Lt Su (Pirinci Haşlamak İçin)  
200 Gr Haşlanmış Kabukları Çıkartılmış Nohut  
30 Gr Tereyağı  
30 Gr Salça  
¼ Maydanoz  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
1 Çay Kaşığı Karabiber

Ayıklanıp yıkanmış pirinç iyice özleşene kadar haşlanır.  
İçine et suyu ve haşlanmış kabukları çıkartılmış nohut eklenir.  
3-4 dakika daha kaynatılır.  
Tuz eklenir.  
Servis tabağına alınıp üzerine kıyılmış maydanoz, karabiber, tereyağı ile kırmızı biberle ve salça iyice kavrulup ilave edilip servis edilir.

