



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Nazmiye Çiftçi

Nohut

Pirinç

Et suyu

Rendelenmiş domates ya da domates salçası

Tereyağı

Maydanoz

Ayıklanıp yıkanmış pirinç iyice özleşene kadar haşlanır. İçine et suyu ve haşlanıp kabukları çıkarılmış nohut eklenir.

Bir taşım daha kaynatılır. Tuzu eklenir.

Servis tabağına alınıp üzerine karabiber, tereyağlı domates ve kırmızıbiberle iyice kavrulmuş yağ gezdirilerek ve kıyılmış maydanoz serpilerek servis edilir.

Not: Yörede hemen hemen tüm davetler ve tören yemeklerinde başlangıç olarak sunulan çorbanın diğer şehirlere göre en temel farkı yapımında haşlanmış nohudun da kullanılmasıdır.