



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ ÇORBASI (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

1 su bardağı pirinç
1 litre süt
1 litre su
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Bir su bardağı pirinç, bir litre kadar suda pirinçler yumuşayınca kadar kaynatılır. Pirinç suyunu çekmeye yakın bir litre süt ilave edilir. 10-15 dakika pişirilir. Çorba piştikten sonra tereyağı kavrulur üzerine karabiber serpiştirilerek servis edilir.

