



## PİRİNÇ ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 250 gr kuzu kuşbaşı
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 adet sivri biber
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 6 bardak su
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Domates ve biberleri küçük doğrayın.

Pirinçleri yıkayın.

Küçük doğranmış kuşbaşı etleri tereyağında iyice kavurun.

Kavrulan etlere salça ve baharatları ilave edip 2 dakika daha kavurun.

Domates, biber, 6 bardak su ve pirinç ilave ederek 20-25 dakika pişirin.

Hazır olan çorbayı 5 dakika dinlendirip servis edin.

