PİRİNÇ ÇORBASI

Fahriye, Ev Kadını
Arif Efendi Matbaası, 1310 (1892)

Et veya tavuk suyunu bir miktar ince kıyılmış midenuvaz [maydanoz] köküyle kaynatup, kökler piştikte, miktar-ı vafi pirinci âdi suda haşlayup, süzüp, soğuk sudan geçirdikten sonra tuz ve biberle mezkûr et suyuna karıştırıp, helme dökünceye kadar pişirmeli; kâseye alındıkta, üzerine bir miktar ince doğranmış midenuvaz koymalı. Bu çorba, sade suda yağlı kavurma veya kıyma ile de tabholunur.

Tembih: Süt çorbasından hariç her nevi çorbalara lüzumu kadar limon sıkmak, koyu veyahut sulu yapmak ve baharat ekmek, terbiyeyi çok veya az tertip etmek ve terbiyesiz çorbalara limon sıkmayıp gravyera ve kaşar ve kaşkaval peynirlerini ince rendeden geçirüp, hin-i tenavülde kavurup karıştırmak; ekmek koymak, mizaca ait bir keyfiyet olduğundan bu kapta ihtiyata riayet mecburidir.

© lezzetler.com tarif no:130044 • adı:Pirinç Çorbası • gönderen:behram • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:47