



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİRİNÇ ÇORBASI

Malzeme:

6 su bardağı tavuk suyu
1 limon suyu
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kaşık tereyağ
1 su bardağı pirinç
1 yumurta
tuz
kırmızı biber

Yapılışı:

Pirinci ayıklayıp yıkayın. Bir tabağa koyup, üstünü örtecek kadar ılık su ilave edip yarım saat bekletin. Bir tencereye tavuk suyunu koyarak kaynatın. Suyu süzölmüş pirinci ve tuzu katıp pişirin. Tencereyi ateşten alın. Çukur bir kabın içinde yumurtayı çırpıp buna limon suyunu ve tuzu ilave edin. Karıştırmak suretiyle çorbaya karıştırın. Naneli kırmızı biberli kızgın yağı üstünde gezdirin. Kiyılmış maydanoz serpip servis yapın.
