PİRİNÇ ÇORBASI

Önce, pirinci ayıklayıp, bir iki sudan geçirmeli, et suyu ile mi yoksa kıyma ile mi yapılacaksa onları hazırlamalıdır. Pirinç çorbası, et suyundan başka, tavuk, hindi ve kaz sulariyle de hazırlanır. Hangisinden mevcutsa bir tencereye koymalı ve kaynatmalıdır.
Lüzum olduğu kadar ayıklanmış pirinci, kaynayan et suyuna katmalıdır. Arzuya göre tuzunu atmalı, karabibere rağbet varsa, ondan da ilâve etmelidir. Pirinçler helme dökünceye kadar, yani tamamiyle pişinceye kadar orta ateşte bırakmalıdır.
Mevsime göre, taze domates koymak da lezzeti arttırır.
Bu suretle, hazırlanan çorbayı tabaklara bölmeli üzerlerine maydanoz serpmeli. (Bazıları maydanozu kökü ile beraber) çorba kaynarken tencereye atarlar ve köklerin kokusundan hoşlanırlar.
Aynı zamanda, maydanoz kökleri, doktorlukta, iştiha verici ve etkileyici mâhiyette kabul edilmiş ve (Infusion == Menkuî) leri hazırlamakta bulunmuştur.
Çorbaya, isteğe göre, limon sıkıp sıcak sıcak içmelidir. Hastalık hissedenlere tavsiye edilir.

© lezzetler.com tarif no:56431 • adı:PİRİNÇ ÇORBASI • gönderen:sabaat • indirme tarihi:10.05.2025 - 20:56