



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 1 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı süt
- 3 su bardağı tavuk ya da et suyu
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı safran
- Tuz
- 3 çorba kaşığı gül suyu

Safranı gül suyu içine koyup 2-3 saat bekletin (kokusu ve rengini tam olarak verebilmesi için).

Et suyu ve tuzu tencereye koyup kaynatın. Yıkanmış pirinci ilave edin. Pirinçler yumuşayınca sütü ekleyin. Çorba koyulaşınca balı, baharatların hepsini ilave edin ve karıştırıp ocağı kapatın. Ayrı bir kâsede limon suyu ve yumurta sarısını iyice çirpin. Sıcak çorbadan azar azar alarak terbiyeyi ısıtın ve çorbaya ilave ederek hızlıca karıştırın.

Servis yaparken üzerine tarçın serpebilirsiniz.