



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ ÇORBASI

- 1 Çay Kaşığı kırmızı biber
- 3,5 Adet su
- 1,5 Çay Bardağı pirinç
- 1 Tatlı Kaşığı limon suyu
- 1 Çay Kaşığı nane
- 1 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı süt
- 3,5 Çay Bardağı su
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

İlk önce 3,5 çay bardağı suda pirincimizi suyunu çekene kadar pişirelim. Sonra sanayağımızda pirincimizi hafif kavuralım ve sütümüzü ve suyumuzu katalım. Arada karıştırarak kıvamı gelene dek pişirelim. Başka bir kaptaki limon suyuyla çırpılmış yumurta sarımızı azar azar ilave edelim. Bir taşımık kaynatıp ocaktan alalım. Kırmızı biberimizi ve nanemizi serpelim ve servisimizi yapalım.