



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ ÇORBASI

MALZEMESİ:

4 su bardağı su veya et suyu
6 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı katıyağ
10 sap maydanoz
1 adet limon
1 adet yumurtanın sarısı
Yeterince tuz
Biber.

YAPILIŞI:

Pirinçleri ayıklayıp yıkayınız. Bir kase içinde kullanacağınız zamana kadar bekletiniz. Tencereye su veya et suyunu koyup içine bir çorba kaşığı yağ katıp, hafif ateş üzerinde kaynatınız. Çorbaları daima orta ya da hafif ateş üzerinde pişiriniz. Daha lezzetli olur. Pirinçler uzayıp yumuşayınca kadar pişirmeye devam ediniz. Bir yandan yarım limonu sıkarak suyunu çıkarınız. Bu suyu bir yumurtanın sarısıyla karıştırıp, çatalla çırpınız. Çorbayı ateşten indirmeden önce yaptığınız bu limonlu terbiyeyi içine katıp, bir iki taşım daha kaynatınız. Servis yaparken tek tek soyulmuş maydanoz yapraklarını üstüne serpererek sıcak sıcak ikram ediniz. Kalan limonun suyunu isteyenler çorbalarına katabilirler. Doyurucu ve hafif bir çorbadır. Arzu edilirse domates suyu katarak domateslisi de yapılır.
