



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ DERMAN ÇORBASI

1,5 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
6 su bardağı tavuk suyu
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane
8-10 dal kıyılmış maydanoz

Tencereye tavuk suyu, tuz, pirinç, salça konur. Pirinç yumuşayana kadar pişirilir. Diğer tarafta un ve tereyağı kavrulur. Çorbanın üzerine karıştırarak eklenir. 5 dakika kadar karıştırarak kaynatılır. Servis sırasında maydanoz ve nane eklenir.