PİRİNÇLİ ERİŞTE ÇORBASI

Yarım su bardağı pirinç
tuz
karabiber
1 adet salatalık
1 tablet tavuk bulyon
1 adet patates
1 adet havuç
1 çay bardağı erişte
1 baş soğan
1 adet rendelenmiş domates
1 yemek kaşığı salça

Patates ve havuçları küçük küp şeklinde doğrayın. Orta boy bir tencereye ince ince doğranmış soğanları, rendelenmiş domatesleri ve salçayı koyup kaynatın5 bardak suyu ve tavuk bulyonunun da ilave edip kaynatın. Çorba kaynamaya başladığı zaman küp şeklinde doğranmış, havucu, patatesi, pirinci ve erişteyi ilave ederek karıştırın. Çorbanın tuzunu ve karabiberini de koyarak kısık ateşte patatesler pişene kadar kaynatın. Çorbanın üzerini maydanoz, dereotu ve salatalık ile süsleyerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52610 • adı:Pirinçli Erişte Çorbası • gönderen:Çeşmelim • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:51