



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ KEMİK SUYU ÇORBASI

1/2 su bardağı pirinç  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 su bardağı yoğurt  
1 yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı un  
1/2 limon suyu  
5 su bardağı sıcak su  
Tuz  
Kemik suyu için;  
1,5 kg kemik  
3 su bardağı su  
3 defne yaprağı  
1 tatlı kaşığı tane karabiber  
Üzeri için;  
5-6 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı kuru nane

Kemikleri, defne yapraklarını ve tane karabiberleri düdüklü tencereye alın, Suyu ekleyip kapağını kapatın ve üzerinde kalan et parçaları kemiklerden ayrılmaya başlayana kadar haşlayın, Suyunu süzüp kenara alın, Kemiklerdeki etleri ayırıp kenara alın, Bir tencereye suyu, et suyunu ve pirinci alıp pirinçler yumuşayana kadar haşlayın, Terbiyesi için derin bir kasede yoğurt, un, limon suyu ve yumurta sarısını pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın, Çorba suyundan kepçe kepçe alıp terbiyeye yavaş yavaş ekleyip hızlıca çırpın, Terbiye ilindikten sonra çorbaya yavaş yavaş ekleyip hızlıca çırpın, Haşlanmış nohut ve etleri ekleyip sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin ve ateşten alın, Tuzunu ekleyip karıştırın, Üzeri için zeytinyağını kızdırıp naneyi ekleyin ve karıştırıp ateşten alın, Sosu çorbaya ekleyip karıştırın.

