



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRİNÇLİ TOP TOP ÇORBASI

4 su bardağı et suyu
1 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı margarin veya tereyağı
2 çorba kaşığı KOSKA Tahin
Tuz
Karabiber
Nane
Kıyılmış maydanoz

Et suyu tencereye konur, kaynayıncaya pirinç ve salça ilave edilir. Kısık ateşte pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Un yağla kavrulur. Pişen çorbaya yavaş yavaş ilave edilir. Kıyılmış maydanoz, tahin ve nane konup servis yapılır.

