



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ UN ÇORBASI

2 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı soya yağı
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı salça
5 su bardağı su
maydanoz
tuz
karabiber

- 1) Bir tencereye yağı koyun. 2 çorba kaşığı unu da ilave ederek 3-4 dakika kavurun.
- 2) Salçayı ve pirincini de katarak 2-3 dakika daha kavurun.
- 3) Üzerine 5 bardak su, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz ilave ederek kaynatın.
- 4) Pirinçler haşlandığı zaman kâselere koyarak sıcak servis yapın.