



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ YOĞURT ÇORBASI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1/2 bardak pirinç
6 bardak su
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 bardak yoğurt
2 tatlı kaşığı kuru nane (ufalanmış) veya çok ince doğranmış taze nane
1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı biber

Pirinci yıkayıp süzün ve altı bardak su konmuş bir tencereye koyun ve pirinç iyice yumuşayıp suyu kalınlaşana kadar (ara sıra karıştırarak) kaynatın. 2 bardak yoğurdu bir kasede çatalla iyice çırpıp yumuşak hale getirin ve kaynamış pirince azar azar, karıştırarak dökün. Tencereyi bir kenara alın ve başka bir tencerede tereyağını eriterek kırmızı toz biberi ekleyin. Kabarcıkları çıkarmaya başladığı zaman karıştırmadan önce çorbanın üstüne dökün, naneyi ekleyip servis yapın.