



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI ÇORBA

Malzemesi:

8 bardak et suyu

1 bardak süt

1/2 bardak pirinç

2 büyük soğan

1/2 kahve fincanı un

1 kahve fincanı çiğ krema

3,5 çorba kaşığı margarin

3 büyük domates veya 1 kahve fincanı domates salçası

6 adet yumurta sarısı

1/2 kahve fincanı pirinç

tuz

Hazırlanışı:

Bir tencereye üç buçuk çorba kaşığı margarin He küçük kesilmiş 2 baş soğan koyarak kavurun. Sonra bunlara unu ilave ederek 3 dakika kavurun. Kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış 2 büyük domates veya domates salçasını ve 5 dakika sonra da 1 bardak su ile 8 bardak et suyunu , ve yarım bardak da pirinci ilave edin. Pirinçler iyice ezik bir hal alıncaya kadar küçük ateşte haşlayın. Sonra da bunları bir süzgeçten geçirerek bir tarafa bırakın. Başka bir tencereye 3 adet yumurta sarısı koyarak telle iyice dövün. Bu yumurtalara sırasıyla bir bardak süt, yarım çorba kaşığı tuz, 1 kahve fincanı çiğ krema, yumuşayınca kadar bir miktar suda haşlanmış yarım kahve fincanı pirinç ile süzölmüş ve bir tarafa koymuş olduğunuz püre pirinçli et veya tavuk suyunu da ilave ederek bunları bir taşım kaynatın ve kaseye alarak servis yapın.