



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI GRİP ÇORBASI

1/2 su bardağı pirinç
2 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
50 gram margarin
6 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı domates salçası
1 tutam Nane
1 tutam Karabiber ve Kırmızı biber
1 tutam Kimyon
1 tatlı kaşığı Tuz

Pirinçleri ayıklayıp yıkayın.
2 su bardağı su ile pirinçleri yumuşayınca kadar haşlayın.
Diğer tarafta yoğurt, un ve yumurta sarısını iyice çırpın.
Bu karışıma tuz, karabiber, kimyon ve salça ekleyin.
Kaynayan tavuk suyuna ilave edin.
Hazırladığınız karışımı ekleyin.
Kısık ateşte 20 dakika pişirin ve ateşten alın.
Yağı iyice kızdırın.
Üzerine kırmızı biber ekleyin.
Servis tabağına koyduğunuz çorbayı kızgın yağ ile süsleyin.
Soğumadan servise sunun.

