



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI PİRİNÇ ÇORBASI

1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay bardağı pirinç
4 çay bardağı su
1 kâse yoğurt
3 diş sarımsak
Tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı kuru nane

Tencereye tereyağını, birkaç su yıkanmış pirinçleri, 4 çay bardağı suyu ve tuzu koyup, ağır ateşte 20 dakika pişirin. Pirinçler pişince, ılınmaya bırakın. Bu arada yoğurda, dövülmüş sarımsakları katıp çırpın. Ilınan çorbaya yoğurtlu karışımı katıp karıştırın. Tereyağında kırmızıbiberi ve naneyi hafifçe yakın. Çorbanın üzerine gezdirin.



Fotoğraf "habibe gülyüz" tarafından gönderildi. 15.12.2014