



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYAH PİRİNÇLİ ÇORBA

Pirinç Değirmencileri Derneği

- 1 fincan siyah pirinç
- 1 Fincan doğranmış soğan
- 2 Diş sarımsak
- 3 Bardak tavuk suyu
- 1/2 Fincan soyulmuş patates
- 3 Bardak süt
- 1/3 Fincan un
- 200 Gr. Beyaz peynir (küp)
- 1 Adet tavuk göğsü
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/4 Çay kaşığı tuz
- 1/4 Fincan doğranmış maydonoz

Pirinci haşlayın

Bir tenceryi yağlayarak, soğan ve sarımsakları soteleyin

Tavuk suyunu ve patatesleri ilave edin.

Orta ateşte kaynamasını bekleyin.

Patatesler haşlanınca unu ve sütü ayrı bir kapta karıştırarak ilave edin.

5 dakika daha pişirin.

Ateşten alarak, peynir, pirinç , tuz ve karabiberi ilave edin. İyice karıştırın.

Son olarak maydonozla süsleyin.



