



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BARBUNYA ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış barbunya
1 kahve fincanı kırık pirinç
20 gr tereyağı
1 çorba kaşığı mısır unu
1 su bardağı süt
4 su bardağı tavuk veya et suyu

Tereyağını eritip, mısır ununu kavurun. Azar azar sıcak su ilave ederek pütürsüz bir kıvamda gelene dek kavurun. Sıcak et veya tavuk suyu ile birlikte diri kıvamda haşlanmış barbunyayı ve kırık pirinci ekleyin. Pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. Sıcak ikram edin.