



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PİRİNÇ ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1.5 ölçek pirinç

7.5 ölçek süt

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı tuz

3 ölçek su

Pirinci yıkayıp suyunu süzün.

Makinenizin iç haznesine sırası ile pirinci, sütü ve tereyağını koyun.

Tuz ve suyu ekleyip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Çorba butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak çorbanın pişme süresini 15 dakikaya ayarlayacaktır.)