



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PİRİNÇ ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Pirinç 83 gr / 1 çay bardağı

Süt 2000 ml / 10 su bardağı

Su 400 ml / 2 su bardağı

Toz şeker (isteğe bağlı) 6 gr / 3 çay kaşığı

Tuz 4 gr / 1 tatlı kaşığı

Süt ve su karıştırılıp, kaynatılır.

Kaynamaya başlayınca içerisine pirinç eklenir.

Tuz ve isteğe bağlı olarak toz şeker içerisine eklenir.

Pirinçler pişene kadar kaynatılır.

5 dakika dinlendirildikten sonra servis edilebilir.

Not: Trakya mutfağında sütlü çorbalar yapıllışları bakımından benzer olmakla birlikte malzemeleri bakımından farklılık göstermektedir.

