



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PİRİNÇ ÇORBASI

1 Kahve fincanı pirinç
4 Su bardağı su
1 Su bardağı süt
1 Çorba kasığı un
1 Çorba kasığı tereyağı
1 Adet limon suyu
1 Adet yumurta sarısı
Nane, kırmızıbiber

Pirinci ayıklayıp, yıkayın.
4 Su bardağı su ile tencereye koyun.
Pirinçler yumuşayınca kadar pisirin.
Unu, sütü, yumurta sarısını ve limon suyunu çatalla çirpin.
Çorbanın suyundan bir kepçe alın.
Sütlü karışımına ilave edin.
Yavaş yavaş tencereye ekleyin ve 5 dakika daha pisirip, atesten alın.
1 Çorba kasığı tereyağı ile kırmızıbiberi tavada haslayın.
Çorbanın üzerine gezdirip, nane ve maydanoz ilave ederek servis yapın.



Fotoğraf "üzüm gözlü" tarafından gönderildi. 14.04.2020