



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PİRİNÇ ÇORBASI

2-3 yumurta sarısı

Süt

Tereyağı

Bir miktar piriç

Tuz

Bir miktar pirinci ayıklayıp, yıkayın. Biraz süt ilave edip önce haşlayın. Sonra orba olacak kadar süt ekleyin. Biraz tuz Ve ay kaşığının ucuyla da şeker katın. Tahta kaşıkla karıştırarak pişirin. İyice piştikten sonra yumurta sarıları ve tereyağı çorbaya ekleyin. İyice karıştırın ve ocaktan alın.