TERBİYELİ PİRİNÇ ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç
10 su bardağı et suyu
3 yumurta sarısı
1,5 limonun suyu
1 kahve fincanı un
Tuz

Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra et suyu ilavesiyle pişirin. Ayrı bir kapta yumurta sarılarını, limon suyu, suyla ezilmiş un ve tuzla iyice karıştırın.
Kaynamakta olan çorbanın altını kısıp, terbiyesini ekleyin ve bir kez daha karıştırarak ocaktan indirin.

ML® Terbiyeli Ispanak Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:24085 • adı:Terbiyeli Pirinç Çorbası • gönderen:sait • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:56