



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞUT VE BAHARATLI PİRİNÇ ÇORBASI

MAZLEMELER:

2 gr değirmen karabiber
5 orba kaşığı pirinç
6 su bardağı et suyu
2 kaşık tereyağı
6 yemek kaşığı süzme yoğurt
5 gr tuz
1 ay kaşığı kuru nane
20 gr un
1 adet yumurta sarısı
8 yaprak taze nane
1 tutam ayıklanmış maydanoz

HAZIRLANIŞI:

Et suyu kaynamaya yakın pirinci kaynayan suya koyulur. Pirinç yumuşayana kadar 1 kapta kaynatın. Un, yoğurt, yumurta sarısı ve su ile acın yumuşamış pirinci karıştırarak ilave edin ve 2 dk kaynatın. Bir tavada tereyağı eritin üzerine kuru nane, taze nane ve maydanoz ilave edin. Bu karışım pirinç orbasının içine ilave olur. En son tuz ve karabiber konularak servise hazır olur.