



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SÜT ÇORBASI



- 1 Çay bardağı pirinç
- 1 Litre süt
- 3 Su bardağı su
- 2 çorba kaşığı un
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- Süslemek için;
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Pirinç ayıklanır, bol suyla yıkanır, çorbanın pişirileceği tencereye konur.
- # Üzerine 3 su bardağı su eklenir, kısık ateşte kapaksız olarak pirinçler yumuşayıp şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Haşlanan pirinç ocaktan alınır, oda ısısında yarım saat kadar bekletilir, ılıması sağlanır.
- # Bu arada başka bir kapta soğuk süte un katılarak karıştırılır.
- # Haşlanmış, ılımış pirincin üzerine unla karıştırılmış soğuk süt yavaş yavaş akıtılır, karıştırılır.
- # Karışım orta ateşli ocakta topak olmaması için, ara sıra karıştırılarak pişirilir.
- # Bir taşım kaynatılan çorba, kase ya da çukur tabağa konur.
- # Üzerine, kırmızı pul biber serpilir. Servise sunulur.

Not: Pirincin önce suda haşlanması'nın nedeni, süt tüketiminin az olması içindir. Arzu edilirse çiğ pirinç sütle de haşlanabilir.