



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

BADEMLİ PİRİNÇ ÇORBASI



- 1 Su bardağı pirinç
- Yarım su bardağı badem
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Dolu çorba kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı süt
- 1 Adet orta boy çarliston biberi
- 1 Adet orta boy domates
- 2 - 3 Dal dereotu
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 6 Su bardağı et suyu ya da su

- # Ön hazırlık olarak, pirinç ayıklanır, yıkanır, çukur bir tencereye konur, üzerine 4 su bardağı su eklenir, orta ateşte pirinçler şeklini kaybedene kadar pişmeye bırakılır. Kavrulmamış iç bademlerin, kabukları, sıcak suda bekletilerek çıkartılır, havanda ya da mikserde, pirinç büyüklüğünde öğütülür.
- # Çorbanın pişeceği tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir, soğan yumuşayana kadar pişirilir.
- # Üzerine 5 er dakika arayla, ince kıyılmış çarliston biber, çekilmiş badem, tavla zarı şeklinde doğranmış domates atılır, 6 su bardağı su eklenir.
- # Malzemeler birlikte, en az 15 dakika kaynatılır, haşlanmış pirinç suyu ile birlikte çorbaya eklenir, biraz daha kaynadıktan sonra, tuz, karabiber, süt ilave edilir.
- # Süt çabuk kesileceği için fazla kanatılmaz, ocaktan alınır, hemen ince kıyılmış dereotu eklenir, karıştırılır, servis kaselerine pay edilir.

Not: Bademli pirinç çorbası Rumeli tarifidir.