



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

## SARIMSAKLI PİRİNÇ ÇORBASI



- 1 Çay bardağı pirinç
- 2 Çorba kaşığı yoğurt
- 2 Çorba kaşığı un
- 4 Diş sarımsak
- 1,5 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı kuru nane
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 6 Su bardağı su yada et suyu

- # Pirinç ayıklanır, yıkanır, uygun büyüklükte bir tencereye aktarılır. Üzerine 2 su bardağı su eklenir. Kısık ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirilir.
- # Başka bir tencerede tereyağı ve un kavrulur. Unun kokusunu gidince tencere kenara kesilir. Üzerine yoğurt eklenir, tencerenin sıcaklığı ile malzeme bir çatal yada çırpıcıyla çırpılır.
- # Karışım pürüzsüz bir kıvam alınca içine dövülmüş sarımsak, haşlanmış pirinç, tuz ve et suyu eklenir.
- # Çorba orta ateşli ocakta sürekli karıştırarak pişirilir. Kaynama noktasına gelince kuru nane katılır, ateş kısık ayara getirilir, 2 – 3 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Sarımsaklı pirinç çorbası; bir gün önce artan sade pilavla da hazırlanabilir.