



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

SARIMSAKLI PİRİNÇ ÇORBASI



- 1 ay bardağı pırın
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 2 orba kaşığı un
- 4 Diş sarımsak
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı kuru nane
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 6 Su bardađı su yada et suyu

- # Pırın ayıklanır, yıkanır, uygun büyüklükte bir tencereye aktarılır. zerine 2 su bardağı su eklenir. Kısık ateşte pırın suyunu çekene kadar pişirilir.
- # Bařka bir tencerede tereyağı ve un kavrulur. Unun kokusunu gidince tencere kenara kesilir. zerine yoğurt eklenir, tencerenin sıcaklığı ile malzeme bir atal yada çırpıcıyla çırpılır.
- # Karışım pürüzsüz bir kıvam alınca içine dövülmüş sarımsak, haşlanmış pırın, tuz ve et suyu eklenir.
- # orba 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 pırın orbası; bir gün önce artan sade pilavla da hazırlanabilir.