YALIN SÜT ÇORBASI

1 büyük çay bardağı pirinç
2 su bardağı su
1,5 litre süt
1 dolu çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz

Tecereye su konur. Kaynamaya başlayınca pirinç eklenir. Yarım kapak kapatılır.
Kısık ateşte suyu tamamen çekip pirinçler şeklini kaybedene kadar pişirilir.
Ocak söndürülür. Pirincin üzerine soğuk süt ve un eklenir. Unun topağı kalmayana dek karıştırılır.
Tekrar ateşe konur. Devamlı karıştırarak bir taşım kaynatılır.
Tuz ilave edilir, karıştırılır ve ocaktan alınır.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Yalın Süt Çorbası için özellikle yağ kullanılmaz. Hastalara uygun bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2205 | Adı: Yalın Süt Çorbası | İndirme tarihi: 26.04.2024 - 22:34