

Pirincli Mengen Corbasi

Malzemeler

- 1 Cay fincani pirinc
- 2 Adet limon suyu
- 1 Su bardagi un
- 2 Kepce yogurt
- 4 Adet patates
- 3 Cay kasigi tuz
- 1 Adet yumurta
- 8 Su bardagi kemik suyu veya su

Yapilisi

Kemik suyunu veya suyu kaynatin. Kaynadiktan sonra yikanmis pirinci ilave edip pisirin. Un, limon suyu, yogurt ve yumurtanin sarisini az miktarda su ile bir kapta cirpin. Kaynamakta olan suya yavas yavas ilave ederek surekli karistirin. Kivami koyulasincaya kadar pisirin. Diger tarafta kucuk kupler halinde dogranmis patatesleri sivi yag da kizartip suzun ve corbaya ilave edin. Tuz ekleyip ocaktan alin. Servise hazir. Afiyet olsun.