

Pirincli Patates Corbasi

Malzemeler

2-3 yemek kasigi sivi yag
1 adet patates (kucuk kup kup dogranmis)
1 adet havuc (rendelenmis)
2 yemek kasigi pirinc
5 bardak ilik et suyu veya tavuk suyu
tuz ve karabiber
1 yemek kasigi tereyag
kuru nane

Yapilisi

Bir tencerede sivi yagi ve et suyunu tencereye koyun ve kaynatin.

Kaynayinca patates, havuc ve pirinci icine ilave edin.

Patates ve pirinclar pisene kadar kontrol ederek yaklasik 10-12 dk kadar kaynatmaya devam edin.

Cok koyulasirsa icine su ilave edebilirsiniz.

Malzemeler pisince tuz ve kara biberini ayarlayin.

En son bir tavada tere yagini kizdirip kuru nane ekleyin.

Kizgin yagi corbaya gezdirerek altini kapatın. Karistirip 2-3 dk beklettikten sonra servise hazır. Afiyet olsun,