

Yesil Mercimekli Pirinc Corbasi

Malzemeler

1 su bardagi pirinc
1/2 su bardagi yesil mercimek
1 adet sogan
2 kasik tereyagi
1 kasik zeytinyagi
1 yemek kasigi salca
1 demet maydanoz
2-3 dis sarimsak (kendi ilavem)
4-5 su bardagi et ya da tavuk suyu (istege bagli)
Tuz, pulbiber

Yapilisi

Pirinci ve yesil mercimegi yikayarak bir tencereye alin, uzerini 4-5 parmak gecek kadar su koyun.

Sogani rendeleyin ve tencereye ilave edin. Tuzunu, biberini de ilave edin.

Ocagin altini yakip pirinc ve mercimek pisene kadar kaynatin. Corba suyunu cekmisse et suyunu ya da normal sicak su ilave ederek su oranini corba fazla duru olmayacak sekilde isteginize gore ayarlayarak yaklasik 10 dk. daha kaynatin.

Tavada erittiginiz tereyagina zeytinyagi ve salcayi da ilave ederek kavurun.

Yagi corbaya ekleyin. Ince dogranmis maydanozu ekleyerek bir-iki tasim kaynatin.