

Bitlis Büryan Çorbası

Toplam 110 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 16/10

Bitlis büryan çorbası kuzu eti suyu ve pirinçle yoğun, sabah sofraları için ideal bir kase olur.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu eti
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 4 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Kuzu etini 75 dakika haşlayarak didikleyin.
2. Pirinci et suyuna ekleyip 15 dakika pişirin.
3. Et ve sarımsak ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti haşlayıp tanelerine ayırarak çorba içinde daha dengeli bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pul biber serpip yanlarında taze soğanla çok daha servis edin.