

Isırgan Pirinç Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 4/10

Rize ısırgan pirinç çorbası, ince kıyılan ısırgan pirinç ve soğanla buluşturarak hafif, yeşil aromalı ve yayla esintili bir tencere kurar.

Malzemeler

- 120 gr Isırganotu
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane

Yapılış

- Soğan tencerede 4 dakika çevirerek taban aromayı bluşturun.
- Pirinci ve suyu ekleyip pirinç yumuşayana kadar 10 dakika kaynatın.
- Ayrı klanı ısırganı k1yılı çorbaya ekleyin.
- Çorbayı 10-12 dakika daha pişirin, nane ile tamamlayın.
- Çorbayı sıcak olarak kaselere paylaşarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Isırgan otu bölümde eklemek ot dokusunu yumuşak ama canlı bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne tereyağı gezdirip yanına eklemek sunun.