

# 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 kıyılmış ısırgan pirinç ve soğanla buluşturarak hafif, yeşil aromalı ve yayla esintili bir tencere kurar.

## Malzemeler

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

## Yapılış

1. 120 gr ısırganotu ince doğrayıp 1 su bardağı pirinci yıkayın.
2. 1 soğan tencerede 4 dakika çevirin.
3. Pirinç ve 5 su bardağı suyu ekleyip 12 dakika kaynatın.
4. ısırganotu ekleyip 12 dakika pişirin.
5. Nane ekleyip ocaktan alıncaya kadar kısık ateşte fazla fokurdatmayın.

### PÜF NOKTASI

Isırganotu bölümünde eklemek ot dokusunu yumuşak ama canlı bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis, üstüne tereyağı gezdirip yanına eklemek sunun.