Miyane çorbası

Tarifin tamamı

Malzemeler

14,4 g	Tereyağı 1 yemek kaşığı
211 g	Buğday unu 2 su bardağı
3 kg	Su 15 su bardağı
165 g	Pirinç 1 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tencerede tereyağını eritin.
2. Unu azar azar ekleyip karıştırarak pembeleşene kadar kavurun.
3. Ocağı kapatın; karışım ılıyınca 3 litre suyu karıştırarak ekleyin.
4. Ocağı yeniden açıp pirinci ekleyin, kaynayana kadar karıştırın.
5. Pirinç pişince ocaktan alın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Ankara Üniversitesi Çankırı Meslek Yüksekokulu, Çankırı Yöresi Yemek Kültürü
tatname.com/tr/tarif/miyane-corbasi-cankiri-yemek-kulturu