



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM SUBYELİ PİRİNÇ ÇORBASI (RUMELİ)

MALZEMELER

100 gr. pirinç
70 gr. pırasa
50 gr. pirinç ufaklığında doğranmış badem
50 ml. süt
3 gr. tuz
3 gr. karabiber
30 gr. tereyağı
50 gr. domates
30 gr. çarliston biberi
10 gr. dereotu

YAPILIŞI

Pırasaları uzun ince doğrayın ve yağda kavurun. Pirinci ayrı bir kaptan iyice dağılıncaya kadar haşlayın ve pırasayla bir kaptan birleştirin. Daha sonra süt, badem, tuz ve karabiberi ekleyin, kaynatın. Ocaktan almadan önce domates, biber ve dereotunu ince ince doğrayarak ilave edin.