



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR ÇORBASI

8 bardak et suyu
200 gr. pirinç
1 demet kuzu ispanağı
50 gr. kaşar peyniri (rendelerimış)
300 gr. iç bezelye (taze)
1 avuç maydanoz yaprağı
15 gr. sadeyağ (küçük yemek kaşığı)
2 kaşık zeytinyağı
Tuz
Karabiber

6 bardak et suyu bir tencerede tuz ve karabiber konularak kaynatılır. Temizlenmiş pirinç ve bezelyeler de içine atılır. Teker teker 15 dakika karıştırılarak kaynatılır. Bol suda iyice yıkanıp temizlerimış ispanak kıyılır gibi ince ince doğranarak bu karışıma eklenir. Maydanoz, sade yağ ve zeytinyağı da katılır, yine zaman zaman karıştırılarak on dakika daha kaynatılır. Servis yapılırken yanında rendelerimış kaşar peyniri bulundurulur.