DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

4 domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı pirinç
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı salça
3 diş sarımsak
200 gram kıyma
Nane, tuz, karabiber

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencereye tereyağını ekleyip eritin ve domatesleri ilave edip 10 dakika kadar pişirin. Üzerine pirinçleri ekleyip karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 15 dakika kadar kaynatın. Bir yandan kıymayı tuz ve karabiberle tatlandırın ve küçük köfteler yaparak çorbanın içine ekleyin. Köfteleri kısık ateşte pişirin. Servis yapacağınız zaman bol nane serpin ve sıcak servis edin. İstenirse içine pirinç yerine arpa şehriye de eklenebilir.

© lezzetler.com tarif no:93415 • adı:Domatesli Pirinç Çorbası • gönderen:araka • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:23