



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

1 bardak pirinç
4 adet iri domates
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
1 kaşık nişasta
2 yumurta
1 limon
Yarım bardak ayçiçek yağı
6 bardak et suyu

Pirinci yıkayıp tencereye koyduktan sonra et suyunu da üstüne dökün ve altını yakıp pirinci pişirin. Ayrı bir tavada domatesi, biberi ve soğanı birlikte yağda kavurun. Pişen pirincin üzerine maydanoz doğrayıp dökün ve 2 yumurta sarısını, nişastayı ve limonu bir bardak soğuk suyla çırpıp çorbaya döktükten sonra altını söndürün. Çorbanız servise hazırdır.