



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

3 litre et suyu
100 gr. pirinç
750 gr. domates
Yarım demet maydanoz
Tuz

Pirinç ayıklanır, yıkanır. 3 litre et suyu ile ateşe konur. Ayrı bir kâpta domatesler haşlanarak kabuğu soyulur. 2 - 3 tane ayrılarak diğerlerinin suyu sıkılır. Çorbaya ilâve edilir. Pirinç pişinceye kadar kaynatılır. Ateşten alınmasına 15 - 20 dakika kala kalan domatesler fındık büyüklüğünde doğranarak ilâve edilir. Kıyılmış maydanoz atılarak ateşten alınır.