



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

4 domates
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardaęı pirinç
6 su bardaęı su
1 tatlı kaşığı salça
3 diř sarımsak
200 gram kıyma
Nane, tuz, karabiber

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencereye tereyağını ekleyip eritin ve domatesleri ilave edip 10 dakika kadar pişirin. zerine pirinçleri ekleyip karıştırın. Ezilmiř 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.