



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PİRİNÇ ÇORBASI

2 bardak haşlanmış pirinç
1 orta boy soğan
1 çorba kaşığı margarin
5 bardak tavuk suyu
2 orta boy havuç
Yarım çay kaşığı beyaz biber
1 çorba kaşığı ekşi krema
Garnitür olarak maydanoz veya nane

Büyük bir tencere içinde margarini eritin. İçine doğranmış havuç ve soğanları koyarak orta ateşte 2 veya 3 dakika süre ile, soğanlar yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine 2 bardak tavuk suyu, tarçın ve biberi ilave edin. Ateşi kısıp 10 dakika kaynatın. Sebzeleri ve et suyunu sebzeler yumuşayınca kadar çırpın. Geriye kalan 3 bardak tavuk suyunu ve pirinci ilave edin. Tamamen piştikten sonra servis tabaklarına alın ve her servis tabağını ufak bir parça ekşi krema ilave ettikten sonra maydanoz ile süsleyin.
