KOLAY DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

8 su bardağı su
4 çorba kaşığı sadeyağ veya kahvaltılık margarin
4 orta boy domates
Yarım su bardağı pirinç
2 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 demet maydanoz

Domatesler yıkanıp büyük parçalar halinde kesilir, bir kaba konularak iki bardak su ile on, on beş dakika kaynatılır. Süzgeçten geçirildikten sonra, bir başka tencereye yağ konulur ve ateşte eritilir, içerisine yıkanmış pirinç, tuz konarak beş dakika kavrulur. Süzülen domates de ilave edilir, karabiber ve kalan altı bardak su konarak orta ateşte bir saat kaynatılır. Çorba pişince ateşten indirilir. İçerisine, maydanoz serpilir ve servise verilir.

© lezzetler.com tarif no:44604 • adı:Kolay Domatesli Pirinç Çorbası • gönderen:derya&deniz • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:56