



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ ÇORBASI

3 domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
1.5 su bardağı tavuk suyu
Yarım çay fincan pirinç
Yarım çay fincanı sıvıyağ
1 soğan
Yarım çay kaşığı tuz, nane pulbiber

Çorba tencerenizin içine sıvı yağınızı ekleyin, üzerine rendelenmiş domatesler, ve salçanızı ekleyin bu şekilde biraz karıştırın. Üzerine tavuk suyunuzu ekleyin ve soğanınızı hiç dilimlemeden bütün olarak tencerenin içine bırakın bu şekilde 15-20 dk kadar kaynasın. Kaynayınca üzerine pirinçleri ilave ederek baharatlarınızı da ekleyin, pirinçlerinizi içinde kayanayana kadar pişirin.