



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Çorba Kaşığı (70 Gr) Margarin
1/2 Su Bardağı Pirinç
5 Adet Orta Boy Domates
1 Çorba Kaşığı Un
5 Su Bardağı Soğuk Su
5 Dal Maydanoz
Tuz, Karabiber

Margarini tencereye alın ve eritin. Üzerine un ilave edip, kokusu çıkana kadar kavurun. Rendelenmiş domatesi ekleyip 2 dakika pişirin. 5 su bardağı soğuk suyu ilave edip, kaynayınca pirinç, tuz ve karabiberi ekleyin. Pirinç yumuşayınca ateşten alıp üzerine maydanozla süsleyerek servis yapın.

Püf Noktası: Çorbayı ocaktan alacağınız zamanı ayarlarken pirincin fazla yumuşamadan diri kalmasına dikkat edin. Uzun süre pişirirseniz yumuşayan pirinç çorbanın kıvamını gereğinden fazla koyulaştırır.

