



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ PIRASA ÇORBASI

1 ay bardağı pirinç
1 su bardağı kıyılmış pırasa
1 adet havuç
1 ay bardağı bezelye
2 orba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
3 diř sarımsak
3 orba kaşığı yoğurt
6 su bardağı su
Tuz, nane

Tencereye 6 su bardağı suyu alıp kaynatın. Üzerine pirinçleri koyup kısık ateşte pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Yoğurdu çırpıp içine dökün ve 2 dakika daha kaynatın. Bir tavanın içinde tereyağını eritip pırasaları kavurun. İçine kıyılmış havucu ekleyip 10 dakika birlikte pişirin. Daha sonra çorbanın içine dökün ve birlikte 5 dakika daha kaynatın. Üzerine nane, kıyılmış dereotu, ezilmiş sarımsakları ilave ederek servis tabağına aktarın. Karıştırıp sıcak olarak ikram edin.