



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANADOLU ÇORBASI

2 orba kaşığı yağ
2 kahve fincanı un
6 orba kaşığı domates salçası (ya da 5 tane olgun domates)
12 bardak etsuyu
3 adet dolmalık biber
1 su bardağı pınn
Tuz

Yağı bir tencerede kızdırdıktan sonra rendelenmişdomatesi, yada salçayı katın, birkaç dakika sonra unu da katıp 1-2 dakika daha kavurup etsuyunu ve tuzunu ilave ederek pişirin. Öte yandan bol suda haşlanan pirinci süzün. Dolmalık biberleri kibrit çöpü gibi kesin, haşlayın ve süzün. Sonra bunlan çorbaya kaltaktan sonra bir taşım kaynatın.