



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARTAN PİLAVDAN PİLAVDAN DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 3 adet domates ya da 1 su bardağı domates sosu
- 1 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 çay bardağı pirinç pilavı
- 5 su bardağı tavuk suyu
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 5-6 dal maydanoz

Soğan ve havucu küp küp doğrayın.

Yeşil biberi çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince ince doğrayın.

Domatesleri rendeleyin.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp önce havuç ve soğanları yağda kavurun.

Yeşil biber ve domatesi de ilave edip kavurmaya devam edin.

Son olarak salçayı da ekleyip kokusu çıkana kadar kavurmayı sürdürün.

Tavuk suyu, tuz, karabiber ve pilavı da ilave edip kısık ateşte çorba özleşene kadar pişirin.

Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

