



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM SUBYELİ PİRİNÇ ÇORBASI

100 gr pirinç
70 gr pırasa
50 gr badem (pirinç ufaklığında doğranmış)
50 ml süt
3 gr tuz
3 gr karabiber
30 gr tereyağı
50 gr domates
30 gr çarliston biberi
10 gr dereotu

Pırasaları uzun ince doğrayın ve yağda kavurun. Pirinci ayrı bir kaptaki iyice dağılıncaya kadar haşlayın ve pırasayla bir kaptaki birleştirin. Daha sonra süt, badem, tuz ve karabiberi ekleyin, kaynatın. Ocaktan almadan önce domates, biber ve dereotunu ince ince doğrayarak ilave edin.