



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR ÇORBASI

- 2 fincan pirinç
- 8 bardak et suyu
- 1 bardak i bezelye
- 1 demet ispanak
- 1 kařık margarin
- ½ bardak rendelenmiř kařar peyniri
- 1 tutam maydanoz
- 2 kaşık zeytinyağı

Et suyunu bir tencerede hazırlayın içine pirinç ve bezelyeyi ekleyin. Tuzunu ayarlayarak karıştırarak kaynatmaya devam edin. Ispanağı yıkayıp çok ince kıyın, onu da tencereye ekleyin. Bütün malzeme pişince ayrı bir kapta yağları eritin, tencereye kıyılmış maydanoz ile beraber gezdirin. 1 taşım daha kanatarak ocaktan alın; peynir serpin. Sıcak olarak servise sunun.