



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ DOMATES ÇORBASI

1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
Karabiber
1 çorba kaşığı un
Tuz
2 adet domates
4 adet sivri biber
4 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı pirinç

Tencereye margarinini alın. Soğanı rendeleyip, yağda kavurun. Üzerine unu serpin, hızlı hızlı karıştırın. Domatesleri ve biberleri küçük doğrayın. Tencereye ekleyin. Beş dakika sonra sıcak suyu katın. Kaynayınca pirinci ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, pirinçler pişinceye kadar pişirin.