



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİFTLİK ÇORBASI

2 Su Bardağı pirinç
2 adet soğan
2 adet kuru soğan
2 adet kiraz domates
2 diş sarımsak
1/2 kahve fincanı un
10 bardak su veya et suyu
5-6 sap maydanoz
4 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
bir miktar tuz-karabiber
bir miktar nane kekik

Hazırlanışı

Bütün sebzeler ince ince kıyılır. Sonra yağ ile 5 dakika kadar kavrulur. Üzerine yarım fincan un eklenir. Un iyice kavrulduktan sonra salça ve pirinç eklenir. 5 dakika kadar daha karıştırmaya devam edilir. Su ve baharatlar ilave edilir ve sebzeler iyice pişinceye kadar ateşte kaynatılır. Diğer yanda kıyma, tuz ve biberle yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Bunlar da çorbanın içine katılır. 10 dakika kadar daha kaynatılır ve ocaktan indirilir. Servis yapılırken üzerine kıyılmış maydanoz konur.