



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CORDOBA ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

100 gram tel şehriye,
100 gram pirinç,
500 gram olgunlarından domates,
4 pırasa,
1 demet maydanoz,
2 diş sarımsak,
1 gram safran, veya zerdeçal
bir tutam toz şekeri,
çavdar ekmeği,
1/2 bardak zeytinyağı
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Pırasaların kök ve yeşil kısımlarını kesip attıktan sonra yuvarlak yuvarlak doğrayın. Domatesleri sıcak suya batırıp çıkardıktan sonra kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayın ve küçük parçalara doğrayın.

Beri yanda çukur bir tencereye yarım bardak zeytinyağıyla bir diş sarımsak koyup ateşe oturtun. Yağ iyice kızınca pırasaları atıp birkaç dakika kavurun. Sonra doğranmış olan domatesleri, bir tutam tuzu ve bir tutam toz şekerini katın. Şöyle bir karıştırdıktan sonra tencerenin ağzını kapatıp karışımı beş dakika kadar pişirin. Sonra karışıma altı bardak su veya balık suyu dökün.

Tenceredekiler kaynamaya başlayınca ayıklanıp yıkanmış olan pirinçle birlikte yıkanmış, kıyılmış maydanozu ve ince ince doğranmış sarımsağı katıp çorbayı 8 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda tel şehriyeyi katın ve arada sırada karıştırarak çorbayı 10-15 dakika daha pişirin.

Tencereyi ateşten indirmeden önce tadına bakın. Az geldiği takdirde bir tutam tuz daha katın.

Çavdar ekmeğini ince dilimler halinde kesin. Zeytinyağında kızartarak çorba tabaklarına birer tane koyun. Sonra pişmiş olan çorbayı tabaklara eşit miktarda bölerek dökün ve sıcak sıcak servis yapın.