



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES ÇORBASI

2 çorba kaşığı yağ  
3 çorba kaşığı Amerikan pirinci  
3 adet domates ya da salça  
1 adet kuru soğan  
2 adet kırmızı biber  
1 adet çarliston biber  
Maydanoz  
3 su bardağı tavuk suyu  
Tuz

Soğanları küçük küçük doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Biberleri içindeki çekirdekleri ayıklayıp temizledikten sonra doğrayın.

Tencereye yağı koyup karıştırarak soğanları ilave edin. Soğanlar pembeleşince biberleri ve domatesleri ilave edin. Domatesler diriliğini kaybedince salçayı, tavuk suyunu ilave edip su kaynayıncaya pirinçleri de kaynayan suya karıştırın. Pirinçler pişene kadar hafif hafif karıştırın. Tuzunu ilave edip altını kapatın. Kıyılmış maydanozları çorbanın içine karıştırıp servis edin.

---