



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 su bardağı pirinç  
3 su bardağı tavuk suyu  
2 tane domates veya 1 kaşık salça  
1 kaşık tereyağı  
1 Limon  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz

Tencereye tereyağı, rendelenmiş domates veya salça konularak kavrulur.  
Çorbanın üzerine 3 su bardağı tavuk suyu, konularak karabiber ve tuz eklenir. Kaynayınca pirinçler ilave edilerek pişirilir.  
Çorbaya limon suyu ilave edilerek servis edilir.  
Üzerine karabiber ve doğranmış maydanoz ekilir.

---