



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

- 1 su bardağı kadar pirinç
- 2 - 3 rendelenmiş ortaboy domates
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 - 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet yeşil biber
- 1 diş sarımsak
- 3 su bardağı etsuyu (sıcak)
- 2 su bardağı su (sıcak)
- Kıyılmış maydanoz
- Karabiber, tuz

Bir tencereye tereyağını koyun ve erimeye bırakın. Biraz eridiğinde sıvı yağı ekleyin. Peşinden rendelenmiş domatesleri ilave ederek kavurun. Sarımsak ve biberi ekleyin, karıştırarak kavurmayı sürdürün. Biraz uzun kavurmak gerekiyor çünkü, domatesin kendine has mayhoş tadını bu çorbada istemiyoruz. Bunun yolu da domatesi normalden biraz daha fazla kavurmaktan geçiyor. Kavurma işlemi bitince sıcak suyu ve et suyunu tencereye boşaltın. Kayınca yıkanmış pirinçleri ekleyin. Ara karıştırarak biraz daha kaynadıktan sonra altını kısın. Pirinçler pişince ocağı söndürüp arzu ettiğiniz kadar tuz ilave edin. Çorbayı 5 - 10 dakika kadar demlenmeye bırakın. Kâselere koyun, üzerine biraz karabiber serpin ve arzu ettiğiniz kadar kıyılmış maydanoz koyun. Biraz da limon sıkarsanız lezzet patlamasına sebep olursunuz.

