



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
1 çay bardağı pirinç
2 adet domates
Yarım yemek kaşığı biber salçası
2-3 diş sarımsak
5 su bardağı tavuk suyu
1 tutam maydanoz
½ çay kaşığı karabiber
3 çay kaşığı tuz

Domateslerin kabuklarını soyup küpler halinde doğruyoruz. Sarımsakları ezip minik parçalara ayırıyoruz. Bizim Yağ, doğranmış domates ve sarımsakları ekliyoruz. Yumuşayan domateslerin üzerine salçayı ilave edip kavuruyoruz. Ardından tavuk suyunu azar azar ilave edip sürekli karıştırıyoruz. Kaynamaya başlayınca içerisine yıkanmış pirinçleri ekliyoruz. Baharatlarını ilave edip pirinçler yumuşayana kadar pişiriyoruz. Maydanozları iyice yıkayıp incecik kıyıyoruz. Pişen domatesli pirinç çorbasını ocaktan alıp maydanozları ekliyoruz. Sıcak olarak servis ediyoruz.

Not: Domateslerin asitli tadını kırmak için çorbanıza 2 adet kesme şeker atın.
