



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

Malzemeler:

1 ay bardağı pirinç
2 adet domates
1 adet soğan
1 adet sivribiber
1/2 kaşı nişasta
1 adet yumurta
1/2 limon
1 kaşı margarin
Maydanoz
Etsuyu ya da su
Mısırözü yağı

Yapılışı:

Soğanlar ince bir şekilde doğranır ve yağda kavrulur. Biber ve domates doğranır. Soğanların üzerine doğranan biber ve domates ilave edilir. Pirinç suda haşlanır ve buna domates sosu eklenerek karıştırılır. Yumurta, nişasta, yarım limon bir kasede karıştırılır. Çorba suyundan bir miktar yumurta karışımına katılır ve çorbaya yavaş bir şekilde ilave edilir. Bir süre daha karıştırılarak servis tabağına alınır.