



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

2 adet domates
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı pirinç
2 dal maydanoz
1 su bardağı su
İsteğe göre haşlanmış et

Domatesleri rendeleyin. Biberleri ince doğrayın. Tencereye yağı koyun. Üzerine domates, biber, pirinç ve suyu da ilave ederek 20 dakika pişirmeye bırakın. Maydanozu da yıkayıp çok ince kıyarak tencereye ekleyin. Çorbanın vitamin değerini artırmak için haşlanmış et ilave edebilirsiniz.