



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı pirinç
- 8 Sap maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 11 Bardak et suyu
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 3 Adet Domates
- 1 Adet soğan

Bir tencerede Sana yağını eritin. Doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkartıp küçük parçalara doğrayın veya domatesleri ikiye kesip çekirdeklerini çıkardıktan sonra kalın rendeden geçirin. 1 bardak et suyuyla tencereye koyun ve 5-10 dakika kaynatın Kalan et suyuyla temizlenmiş ve yıkanmış pirinci katın. Kısık ateşte pirinçler yumuşayana dek pişirin tuz katıp kıyılmış maydanoz serpin.