



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

25 Gr Sana Klasik
2 Adet Domates
2 Adet sivri biber
1 Aldığı kadar haşlanmış et
4 Su Bardağı su
5 Çorba Kaşığı pirinç
2 Dal maydanoz

Domatesleri yıkayıp rendeleyin. Biberleri ince ince doğrayın. Tencereye margarini koyun. Üzerine domates biber, pirinç ve suyu da ilave ederek 20 dakika pişirmeye bırakın. Maydanozu yıkayıp çok ince kıyarak tencereye ekleyin. İsterseniz üzerine nane de serpiştirebilirsiniz. Çorbanın besleyici değerini artırmak için haşlanmış et ilave edebilirsiniz.