



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

MALZEMESİ:

8 bardak et suyu
500 gr. domates
100 gr. pirinç
yarım demet maydanoz
tuz.

YAPILIŞI:

Bir tencereye 3 büyük domatesten ikisini soyun, küçük küçük doğadıktan sonra koyun ve salça haline gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Buna et suyu, tuz pirinç ile kabukları soyulmuş doğranmış büyük bir domates katın. Tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte 30 dakika kaynatın. Pirinçler yumuşayıp pişince ayıklanmış maydanozu çorbaya katın ve bir taşım daha kaynatın.