



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1/4 bardak pirinç
1 küçük soğan, doğranmış
2 orta boy domates
1/3 bardak tereyağı veya margarin
1,5 yemek kaşığı limon suyu
2 yumurta
6 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz

Yağı tencerede eritip ince ince kıyılmış soğanı ekleyin. Domatesleri çok küçük doğrayıp soğanlara katın ve hem soğanlar hem de domatesler iyice pişene kadar karıştırın. Pirinci, altı bardak suyu ve tuzu ekleyin. 15 dakika kadar veya pirinci yumuşayınca kadar pişirin; ateşi kısıp 1,5 yemek kaşığı limon suyu ile 2 yumurtayı çirpin ve kepçeyle azar azar çorbaya karıştırın. Bu işlem sıcak çorbanın içine konan yumurtaların beyazlarının hemen pişmesini önlemek içindir. Sonra yavaş yavaş yumurta karışımını çorbaya boşaltın ve hemen servis yapın.

Not: Pirinç yerine 1/4 bardak yarma da kullanılabilir.