



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYUNA PİRİNÇLİ ÇORBA

- 2 Adet Bizim Mutfak Et Bulyon
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 Adet yeşil biber
- 1 Adet kırmızı biber
- 1 çay bardağı Bezelye (haşlanmış)
- 1 çay bardağı Mısır (haşlanmış)
- 6 Su Bardağı su

Bir tencereye 6 su bardağı su koyun. Pirinci yıkayıp tencereye ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra içine 2 adet et bulyon ilave edin. 10 dakika kadar pişirin. Pirinçler piştikten sonra içine yeşil ve kırmızı biberleri ilave edin. 2-3 dakika daha pişirdikten sonra bezelye ve mısırları da ilave edin ve kaynamaya bırakın. 2-3 dakika daha pişirin. İsteğe göre üzerine ince kıyılmış dereotu veya maydanoz ile servis edebilirsiniz.
