



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ PİRİNÇLİ ÇORBA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

300 gr. kuşbaşılik dana eti  
2 kaşık zeytinyağı  
Yarım su bardağı yıkanmış pirinç  
Domates ve biber salçası (Toplam bir çorba kaşığı)  
1 büyük limon  
Karabiber  
Tuz  
5 su bardağı kaynar su

300 gr. dana eti kuşbaşı olarak doğranır. Çiğ olarak tencereye konur.  
2 kaşık zeytinyağı ilave edilir.  
Yarım su bardağı yıkanmış pirinç eklenir.  
Domates ve biber salçası toplam bir kaşık olacak şekilde ilave edilir.  
1 büyük limon sıkılır.  
Karabiber ve tuz istediğiniz miktarda ilave edilir.  
5 su bardağı kaynar su ilave edilir.  
Hepsi aynı anda tencereye konur ve kaynamaya bırakılır.  
Çorbamız 30-45 dakika arasında hazır olur. İyice pişinceye kadar beklenilir.

