DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

Ümit Usta

2 kahve fincanı pirinç
3 adet büyük boy domates ya da 150 gram domates salçası
1/2 demet maydanoz
1 adet limon
2,5 litre et suyu ya da su
1/4 paket margarin
Tuz

Domateslerin kabuklarını soyup, rendeleyelim. Margarin yağında, 3-4 dakika kavuralım (Domates yerine salçada kullanabilirsiniz).
Daha sonra et suyunu veya sade suyu, yeterince tuzu, yıkadığımız pirinçleri tencereye ilave edip, hepsinin birden haşlanmasını sağlayalım.
Pirinçler pişince, ince kıydığımız maydanozları da ilave edip bir taşım daha kaynattıktan sonra, limon sıkarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:75557 • adı:DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:56