



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU PİRİNÇ ÇORBASI

1 Su Bardağı Yarı Haşlanmış Pirinç  
1 Adet Soğan  
1 Adet Patates  
1/2 Adet Tavuk Bulyon  
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı  
4 Su Bardağı Su  
2 Adet Havuç  
İsteğe Bağlı Tuz  
1/4 Çay Kaşığı Karabiber  
100 ml Krema (Yarım Kutu)

Büyük bir tencere içinde yağı eritelim. İçine rendelenmiş havuç, patates ve doğranmış soğanları koyarak, orta ateşte 2 veya 3 dakika süre ile soğanlar yumuşayınca kadar pişirelim. Üzerine su, tuz ve biber ilave edelim. Havuçlar yumuşayınca kadar pişirelim. Pirinci ilave edelim. Malzemeler tamamen piştikten sonra krema ekleyerek servis yapalım.