



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHİRE ÇORBASI

2000 gram et suyu (8 bardak)
200 gram domates (1 büyük)
80 gram tereyağı ya da margarin
50 gram pirinç (3/4 kahve fincanı)
4 diş sarımsak
100 gram soğan (1 büyük)
1 demet dereotu
500 gram ıspanak ya da ebegümeci
Tuz
Karabiber

1 Bir tencereye, 4 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan ile kıyılmış 4 diş sarımsak koyarak, ancak 4 dakika kavurmalıdır.
2 Sonra soğanlara 8 bardak et suyu, yaprak yaprak koparılmış, yıkanmış ve küçük kesilmiş 500 gram ıspanak, üç çeyrek kahve fincanı pirinç ile varsa soyulmuş ve küçük doğranmış 1 büyük domates, tuz ve karabiber ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve orta ateşte yarım saat pişirmeli, sonra çorbaya kıyılmış bir demet dereotu katarak iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.