



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BAHAR ÇORBASI

8 bardak et suyu
200 gr pirinç
1 demet kuzu ıspanağı
300 gr iç bezelye (taze)
1 avuç maydanoz yaprağı
15 gr sadeyağ (küçük yemek kaşığı)
2 kaşık zeytinyağı
tuz
karabiber

8 bardak et suyu bir tencerede tuz ve karabiber ile kaynatılır. Temizlenmiş pirinç ve bezelyeler de içine atılır. Tekrar 15 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır. Bol suda iyice yıkanıp temizlenmiş ıspanak kıyılır gibi ince ince doğranarak bu karışıma eklenir. Maydanoz, sade yağ ve zeytinyağı da katılır. Yine zaman zaman karıştırılarak on dakika daha kaynatılır.