



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

4 adet domates
2 çorba kaşığı margarin
5 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı pirinç
Tuz
Karabiber
Çeyrek demet maydanoz

Domatesleri, kabuklarını soyup rendeleyin. Bir tencerede margarinle birlikte rendelenmiş domatesleri, 5 dakika kadar pişirin. Üzerine sıcak su ekleyip, iyice yıkadığınız pirinçleri de katın. Pirinçler yumuşayınca kadar kaynatın. Su azalırsa kaynar su ekleyin. Pirinçler yumuşadığında tuz ve karabiberi katın. Ardından ince kıyılmış maydanozu ekleyip bir taşım karıştırın ve ocaktan alın. Servis yapın.

[ML® Kolay Domates Çorbası \(görsel\)](#)