



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSERVEDE HAZIR ÇORBA

1,5 kg domates
4 adet sivri biber
2 baş soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı

Soğan ve domates rendelenir. Biberler ince ince kıyılır. Tencereye sıvıyağ konur, biber ve 3 dakika sonra rende soğan atılır. Kokusu çıkmaya başlayınca rende domates, şeker ve tuz ilave edilir. Domatesin rengi değişmeye başlayınca yıkanmış pirinç konur. 5 dakika kadar pişirdikten sonra kaynar vaziyetteyken kavonozlara konur. Kapaklar sıkıca kapatılır, ters çevrilir. Kışın çorba yapılacağı zaman temel malzeme olarak kullanılır.