



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖY ÇORBASI

Yarım demet pazı  
1 çay bardağı pirinç  
5 su bardağı su  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 su bardağı süt  
Tuz

Pirinç bir tencereye alın. Üzerine 5 su bardağı su ekleyip pişmeye bırakın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin ve ince doğranmış soğanı pembeleşene kadar kavurun. Üzerine ince kıyılmış pazıyı ilave edin. Pazı yumuşayınca salçayı ekleyin ve 1-2 dakika kavurun. Pirinç yarı yarıya yumuşayınca üzerine pazıyı ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Sütü ekleyip 15 dakika pişirin ve ocaktan alın. Sıcak servis yapın.