



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUŞKONMAZLI PİRİNÇ ÇORBASI

1 su bardağı pirinç  
1 kutu kuşkonmaz konservesi  
1 fincan un  
3 bardak tavuk suyu  
1 baş soğan  
1 demet maydanoz  
2 çorba kaşığı domates rendesi  
Tuz  
Karabiber

Bir tencerede 3 bardak tavuk suyu ile pirinçleri 10 dakika kaynatın. Küçük doğranmış olan kuşkonmazları da ilave edip kaynamaya bırakın. Bir tava kızgın yağda ince doğranmış olan soğanı kavurun. 1 fincan un, 2 çorba kaşığı domates rendesi, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Bu karışımı pirinçli et suyunun içine ekleyip koyulaşana kadar kaynatın. Üzerini maydanoz ile süsleyip sıcak servis yapabilirsiniz.