



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU PİRİNÇ ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 Su Bardaęı et suyu
1 Su Bardaęı pirinç
2 Su Bardaęı süt
0,5 Demet maydanoz
2 Adet patates

Pirinci yıkayıp szn. Maydanozu yıkayıp ince ince doğrayın. Patatesleri soyup küçük küpler halinde doğrayın. Sanayağını tencerede eritin.Patatesleri ekleyip kısık ateşte birkaç dakika kavurun. Patatesler yumuşamaya başılayınca et suyu ve sütü ilave edip kaynatın. Pirinci ve maydanozun yarısını ekleyin, ara sıra karıştıarak pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Kalan maydanozu çorbanın üzerine serpin. Sıcak olarak servis yapın.