



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR ÇORBASI

2 çorba kaşığı margarin
4 su bardağı su
1 su bardağı nar suyu
1 adet rendelenmiş havuç
1 su bardağı nar tanesi
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 kahve fincanı Baldo pirinç
2 adet domates
Tuz
Karabiber

Havucun kabuklarını soyup rendeleyin. Domatesleri rendeleyin. Maydanozları kıyın. Bir tencerede margarini ısıtın. Rendelenmiş havuçları ve domatesleri ekleyip yumuşayınca kadar kavurun. Su, nar suyu, tuz ve karabiberi ilave edip kaynatın. Baldo Pirinçleri ekleyin. Pirinçler yumuşayınca kadar kaynatmaya devam edin. Ocaktan alın. Nar taneleri ve kıyılmış maydanozu ekleyip tatlandırın. Tencerenin kapağını kapatarak dinlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.