



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ ÇORBASI

Et ya da tavuk suyunu bir miktar ince kıyılmış maydanoz kökü ile kaynatınız. Maydanoz kökleri piştiği zaman yeteri miktarda pirinci âdi suda haşlayarak süzünüz, soğuk sudan geçiriniz. Bunun üzerine yeteri kadar tuz ve biber ekerek önceden hazırlanan et suyuna katınız. Helme dökünceye kadar pişiriniz. Kâseye aldıktan sonra üstüne bir miktar ince doğranmış maydanoz ekiniz. Bu çorba sade suya yağlı kavurma ya da kıyma ile de hazırlanabilir.

Not: Süt çorbasından başka her çeşit çorbalara yeteri kadar limon sıkılmak ve çorbayı koyu veya sulu yapmak, üstüne baharat etmek, fazla ya da az hazırlamak ve terbiyesiz çorbalara limon sıkılmayarak; gravyer, kaşar ya da kaşkaval peynirlerini ince rendeden geçirip çorbanın üstüne eklemek ve ayrıca yağda kavrulmuş küçük küçük ekme parçalarını da çorbaya karıştırmak özel bir istektir.