



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet Domates
0,5 Çay Kaşığı tuz
1 Kahve Fincanı pirinç
1,5 Su Bardağı tavuk suyu
2 Çay Kaşığı pulbiber
1 Yemek Kaşığı tatlı biber salçası
2 Çay Kaşığı nane
1 Adet soğan

Çorba tencerenizin içine sana klasik margarininiz ekleyin ve eritin, üzerine rendelenmiş domatesleri ve salçanızı ekleyin bu şekilde biraz karıştırarak üzerine tavuk suyunuzu ekleyin ve soğanınızı hiç dilimlemeden bütün olarak tencerenin içine bırakın bu şekilde 15-20 dk kadar kaynasın. Kaynayınca üzerine pirinçleri ilave ederek baharatlarınızı ve tuzunu da ekleyin, pirinçlerinizi içinde kayanayana kadar pişirin yaklaşık 10 dk kaynadıktan sonra servis yapılabilir.