



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİRİNÇLİ BARBUNYA ÇORBASI

1 su bardağı pirinç  
200 gr sosis  
1 küçük soğan  
1 adet yeşil biber  
2 baş dövülmüş sarımsak  
2 yemek kaşığı soya yağı  
1 su bardağı tavuk veya et suyu  
1 kase haşlanmış barbunya  
1 yemek kaşığı pul biber  
Yeterince tuz

Bir tencerenin içine yağı koyun. Sosisi, yeşil biberi, soğanı ince ince doğrayıp tencereye ilave edin. Sarmısağı, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Domates suyunu, barbunyayı, pirinci de ekleyin. Biraz karıştırdıktan sonra pirinçler pişene kadar kaynatın. Üzerine ince dilimlenmiş sosis serpiştirip servis yapabilirsiniz.