



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

- 4 adet iri boy domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı su ya da et suyu
- Üzeri için;
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Önce bir çorba tenceresine tereyağını alıp, eriyince unu katın ve orta ateşte unu pembeleşinceye dek kavurun. Rendelenmiş domatesi, salçayı ve pirinci ekleyerek, 1-2 dakika çevirin. Su ya da et suyuyla beraber, sürekli karıştırarak, çorbayı pişirin. Kaynadıktan sonra tuzunu katın, 5 dakika kadar orta ateşte tutup, ocaktan alın. Kuru naneyi tereyağında kızdırın. Kaselelere paylaştığınız çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

