



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

3-4 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
10 su bardağı su
Yarım çay bardağı pirinç
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber

Domatesleri rendeleyin.

ıvı yağı ve tereyağını tencereye aktarın. Tereyağı eriyince rendelenmiş domatesleri ve salçası ilave edin. 10 dakika kadar kavurun.

endelenmiş domateslere sıcak suyu, tuzu ve baharatını ilave edin. 10 dakika kaynatın. En son pirincini ekleyin. 10 dakika haşladıktan sonra çorbayı ocaktan alın.

rbayı servis kaselerine paylaşırın. Dilerseniz yanına küp doğranıp 1-2 tatlı kaşığı sıvı yağ ve isteğiniz baharatla birlikte kızarttığınız pide krutonları ile birlikte sıcak servis yapın.

