



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

Malzemeler

- 4 adet iri boy domates
- 1,5 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 6 su bardağı su veya et suyu

Tencerede yağı eritip, unu ekleyip pembeleşinceye dek kavurun. Rendelenmiş domatesi, salçayı, ve yıkanmış pirinci ekleyerek 1-2 dk çevirin. Su veya et suyunu ekleyip karıştırarak çorbayı pişirin. Kaynadıktan sonra tuzunu ekleyip 5 dk daha kaynatın. Taze nane ile süsleyip servis yapın.