



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ ÇORBASI (DOMATESLİ)

MALZEMELER

2 ½ lt (10 bardak) et suyu veya su

¾ bardak pirinc

300 gr (3 orta boy) kirmizi olgun domates

7-8 sap maydanoz

YAPILIŞI

1-Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkartıp küçük parçalara doğrayın veya domatesleri ikiye kesip çekirdeklerini çıkardıktan sonra kalın rendeden geçirin. 1 bardak et suyuyla atese koyun ve 5-10 dakika kaynatın.

2-Kalan et suyuyla temizlenmiş ve yıkanmış pirinci katin. Kısık ateste pirinçler yumusayana dek pisirin tuz katıp kiyilmış maydanoz serpin.