



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

MALZEMELER

500 gr taze domates, doğranmış
400 gr konserve küp domates
1 yemek kasığı domates salçası
150 ml su
Tuz ve taze öğütölmüş karabiber
50 gr pirinç

YAPILIŞI

Pirinç ve maydanoz dışındaki bütün malzemeyi büyük bir tencereye koyun. Bir tasım kaynatıp karıştırdıktan sonra atesi kısın ve tencerenin kapagini kapatıp 30 dakika pişirin. Tenceredeki malzemeyi bir süzgeçten geçirin veya ilindikten sonra blender'da püre haline getirin. Böylece elde ettiğiniz domates püresini tekrar tencereye koyun ve bir tasım kaynatın. Pirinci ekleyip karıştınn. Atesi kısip tencerenin ağı kapalı olarak 15 dak. pirinçler yumuşayincaya kadar pişirin. Isitilmiş kaselere döküp, maydanozla süsleyin. Alternatif: Maydanozla süslemeden önce her kaseye yarım yemek kasığı krema koyup karıştırin.