



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Domates Çorbası

2 çorba kaşığı Teremyağ

1 adet domates

1 tatlı kaşığı salça

5 su bardağı su

3 çorba kaşığı Bizim Kırık Piring

1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon

Üzeri için :

3-4 dal maydanoz

kaşar peyniri

Teremyağı bir tencereye alıp, kabukları temizlenip, rendelenmiş domatesi ilave edin ve birkaç dakika soteleyin. Salçayı ekleyip, kavurun. Üzerine suyu ilave ederek, Bizim Mutfak Domates Çorbası paketini boşaltın. Pirinci ve Bizim Mutfak Et Bulyon'u ekleyin. Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Kaynadıktan sonra 10-15 dakika daha pişirmeye devam edin. Kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip, sıcak olarak servis yapın.