



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

- 1 çay bardağı pirinç
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 3 adet orta boy domates
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 6 su bardağı ılık et ya da tavuk suyu
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 tepeleme yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Tereyağını orta boy bir tencerede kızdırıp üzerine rendelenmiş domates ve domates salçasını ekleyin. Orta ısı ateşte tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 1-2 dakika kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci de ilave edip 2-3 dakika daha kavurduktan hemen sonra ılık et ya da tavuk suyunu da aktararak kaynamaya bırakın. Pirinç tanelerinin birbirlerine ve tencereye yapışmaması için ara sıra karıştırmayı ihmal etmeyin. Süt, yumurta ve unu derin bir kapta tel çırpacak yardımıyla pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. Kaynayan çorbanın suyundan 1 kepçe kadar alıp sütlü karışıma ekleyerek karışımı ılıklaştırın. Ilık haldeki sütlü harcı, çorbayı bir yandan karıştırarak çorbaya ilave edin. Tuz ve karabiberi serpiştirip karıştırmaya devam ederek 10 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp üzerine kırmızı toz biberi ve naneyi serpiştirin. Çorbayı sıcak sıcak servise sunun.