



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ ERİŞTE ÇORBASI

Yarım su bardağı pirinç

tuz

karabiber

1 adet salatalık

1 tablet tavuk bulyon

1 adet patates

1 adet havuç

1 çay bardağı erişte

1 baş soğan

1 adet rendelenmiş domates

1 yemek kaşığı salça

Patates ve havuçları küçük küp şeklinde doğrayın. Orta boy bir tencereye ince ince doğranmış soğanları, rendelenmiş domatesleri ve salçayı koyup kaynatın 5 bardak suyu ve tavuk bulyonunun da ilave edip kaynatın. Çorba kaynamaya başladığı zaman küp şeklinde doğranmış, havucu, patatesi, pirinci ve erişteyi ilave ederek karıştırın. Çorbanın tuzunu ve karabiberini de koyarak kısık ateşte patatesler pişene kadar kaynatın. Çorbanın üzerine maydanoz, dereotu ve salatalık ile süsleyerek sıcak servis yapın.