



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ ERİŞTELİ ÇORBA

MALZEMELERİ:

1 kahve fincanı pirinç
1 adet patates
1 adet havuç
1 ay bardağı erişte
1 adet kuru soğan
1 adet rendelenmiş domates
1 yemek kaşığı salça
3 orba kaşığı tereyağ
1 tablet tavuk bulyon
1/2 demet maydanoz
Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Patates ve havucu küp şeklinde doğrayın. İnce doğranmış soğanı rendelenmiş domates ve salçayı ilave ederek tereyağında kavurun. Üzerine 3 su bardağı su ve bulyonu katarak kaynatın. Patatesi, havucu, pirinci ve erişteyi ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyerek, sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Son olarak çorbanın üzerine kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.