



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ HAVUÇ ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı sumak  
4 bardak su  
1 şeker kaşığı kırmızıbiber  
1 şeker kaşığı kekik  
1 çorba kaşığı mısır konservesi  
1 adet havuç  
2 çorba kaşığı soya yağı  
Tuz

Öncelikle havuçları küp şeklinde doğrayın daha sonra bir tavada yağı kızdırıp havuç, sumak, kekik, mısır ve yeterince tuz ekleyerek kavurun.

Bir tencerede 4 bardak su ve pirinç kaynamaya bırakın. Pirinçler pişmeye başlayınca havuçlu karışımı ilave edip iyice karıştırın ve kaynamaya bırakın.

Pirinçler pişince ateşten alın, üzerini kırmızıbiber ile süsleyerek sıcak servis edin.

