



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.

