



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KEREVİZ ÇORBASI

Malzemesi

- 1 kereviz
- 1 patates
- 1 havuç
- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı margarin
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 kahve fincanı kırık pirinç
- 2 defne yaprağı
- Yarım limon suyu
- 2-3 dal maydanoz
- Tuz

Kereviz, havuç ve patatesi küp küp doğrayın. Margarini tavada kızdırın. Soğanı kıyıp pembeleştirin. Doğradığınız sebzeleri ekleyip hafifçe kavurun.

Sıcak suyu ve defne yapraklarını ilave edip kısık ateşte kaynıncaya kadar pişirin. Pirinci ekleyin ve sebzeler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Tuz serpip limon suyunu ilave edin ve ateşten alın. Üzerini kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.