



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KÖY ÇORBASI

3 adet patates
3 adet kabak
100 gr. margarin
4 su bardağı su
1 kahve fincanı pirinç
2 adet domates
1/2 demet taze soğan
1/2 demet nane
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Kabak ve patatesleri küp biçiminde doğrayın. Tencerede margarini eritin, suyu ilave edin. Tuz, karabiber ve pirinci de ekleyip beş dakika kadar pişirin. Kabak ve patatesleri ilave edin. 15 dakika orta ateşte pişirin. Sebzeler yumuşayınca küp biçiminde doğranmış domatesleri tencereye koyun. İnce kıyılmış soğan, nane ve maydanozu ekleyin. Beş dakika daha kaynatın.