



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ PAZI ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
Yeterince karabiber
300 gr pazı
2 Adet soğan
2 Çorba Kaşığı Rendelenmiş kaşar peyniri
1 Adet patates
0,5 Su Bardağı pirinç
Yeterince tuz
5 Su Bardağı su

Pazı yapraklarını yıkayıp kıyın. Patatesi temizleyip kalın halkalar halinde dilimleyin. Soğanları temizleyip küp küp doğrayın. Pirinci yıkayıp süzün. Bir tencerede yağı eritip soğanı kavurun. 5 bardak su ekleyip kaynatın. Pirinç, pazı ve patatesi ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip sıcak olarak servis yapın.