



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ PAZI ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 4 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Kuru Soğan
- 3 Adet Domates
- 3 Su Bardağı Doğranmış Pazi
- 1 Çay Bardağı Pirinç
- 4 Diş Sarımsak
- 1 Çay Bardağı Kiyılmış Taze Nane
- 5 Su Bardağı Su
- 1 Çay Kaşığı Muskat
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Tereyağında küp doğranmış soğanı kavuralım. Küp doğranmış domatesi, ince kiyılmış sarımsağı, taze naneyi ve pazıyı da ekleyip soteleyelim. Suyu koyalım ve kaynayınca pirinçleri ilave edelim. Pirinçler yumuşayınca tuzu, karabiberi, muskatı serpererek servis yapalım.

Dilerseniz servis yaparken çorba kaselerinin üzerine birer kaşık yoğurt da koyabilirsiniz.