



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ SEBZE ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç
1 adet soğan
1 adet havuç
1 çay bardağı bezelye
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı yoğurt
6 su bardağı su
Tuz
Nane

Tencereye 6 su bardağı suyu alıp kaynatın. Üzerine pirinçleri koyup kısık ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurdu çırpıp içine dökün ve 2 dakika daha kaynatın. Bir tavanın içinde tereyağını eritip kıyılmış soğanı kavurun. İçine kıyılmış havucu ekleyip 10 dakika birlikte pişirin. Daha sonra çorbanın içine dökün ve birlikte 5 dakika daha kaynatın. Üzerine nane, kıyılmış dereotu ve ezilmiş sarımsakları ilave ederek servis tabağına aktarın. Karıştırıp sıcak olarak ikram edin.