



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ SEBZE ÇORBASI

500 gr. kuşbaşı sığır eti
2 et suyu tableti
2 soğan
1/2 kereviz veya 4 sap kereviz
6 küçük domates
1 çay bardağı haşlanmış pirinç
1 demet maydanoz
Rende kaşar peyniri

Et parçalarını soğuk su ile yıkayıp üzerini örtecek kadar su, tuz ve ikiye bölünmüş soğanlarla birlikte kaynatılır. Sonra et suyunu süzerek başka bir tencereye alınır. Etleri de kerevizle birlikte bu suya ilave edip 10 dakika kaynatılır. Dörde bölünmüş domatesler, haşlanmış pirinçle birlikte çorbaya atılır. 5-10 dakika kaynattıktan sonra indirilir. Üzerine kıyılmış maydanoz ve kaşar rendesi dökülerek servis yapılır.