PİRİNÇLİ SEBZE ÇORBASI

2 havuç
2 pırasa
2 patates
yarım su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
4 su bardağı su ya da etsuyu
yarım limonun suyu
1 çorba kaşığı doğranmış dereotu
karabiber
tuz

Tencerede yağ eritilir, içine küçük küçük doğranmış bütün sebzeler atılır, karıştırılır. Salçası da ilave edilerek 5 dakika kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir, üzerine su ya da etsuyu konup, kaynayınca pirinç ilave edilir. Limon suyu ve dereotu karıştırılıp, sebzeler pişince çorbaya ilave edilip 5 dakika daha kaynattıktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:469 • adı:Pirinçli Sebze Çorbası • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:42