



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ SEBZE ÇORBASI

- 1 çay bardağı pirinç
- 1 adet havuç
- 1 çay bardağı bezelye
- 1 adet patates
- 1 adet kabak
- 1 çorba kaşığı tereyağı ve kırmızı pul biber

Tencereye 7 bardak su koyup içine pirinçleri atıp 15 dakika kadar pişirin. İçine doğranmış tüm sebzeleri de ekleyip sebzeleri yumuşayana dek pişirmeye devam edin. Tereyağını köpürtüp içine pul biberi ekleyip kızdırın ve çorbanın üzerine ekleyip sıcak olarak servis yapın.

