



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ UN ÇORBASI

2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet havuç
Yarım demet maydanoz sapı
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı mercimek
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Unu margarinde hafifçe kavurun. Soğanı ve havucu küçük doğrayın. Sarmısağı ve maydanoz saplarını ince kıyın. Suyu koyduğunuz tencereye ekleyip soteleyin. Domates salçasını yarım fincan suyla ezip tencereye ekleyin. Tuzunu ve baharatını ayarlayın. Birkaç dakika pişirip pirinç ve mercimeği katın. Yumuşayınca kadar pişirin.