



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRTİKE ÇORBASI

Malzeme:

500 gram ıspanak

2 orba kaşığı sumak

3 orba kaşığı Bizim Baldo Pirinç

1 adet soğan

5 orba kaşığı Bizim Mısıroz Yağı

2 orba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

Karabiber

İspanakları bol suyla yıkadıktan sonra szn ve kaşığa sığacak şekilde doğrayın. Sumağı yarım bardak ılık su ile karıştırıp 15 dakika kadar yumuşamaya bırakın. Pirinci suyu berraklaşana kadar yıkayın ve szn. Soğanı soyup ince kıyın.çorba tenceresinde sıvıyağı kızdırıp soğanı kavurun. Domates salçasını ilave edip kokusu çıkana kadar kavurduktan sonra ıspanakları ekleyin. İspanaklar hafif yumuşayana kadar tahta bir kaşığla karıştırarak 10 dakika kavurun. Pirinç, baharat ve su ilave edin. 20 dakika pişirin. Sumağı szn ve suyunu çorbaya karıştırıp bir taşım daha kaynatın. Çorbayı ocaktan alın. Servis kaselerine paylaştırın. Sıcak servis yapın. Aklınızda Bulunsun: Pirtike çorbasını kırık pirinç ile de hazırlayabilirsiniz.
