



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİRKELİ PİRİNÇ ÇORBASI

Yarım su bardağı pirinç  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 paket tavuk suyu bulyon  
1 çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı sirke  
5 su bardağı su

Pirincin üzerine 1 su bardağı kadar su konur. Şişip şeklini kaybedene kadar pişirilir. Başka bir tencereye tereyağı ve ince kıyılmış soğan konur ve yumuşayana kadar kavrulur. Üzerine salça eklenir ve bir kaç dakika çevrilir. Su, tuz, tavuk bulyon ve haşlanmış pirinç eklenir. Kayanamaya başlayınca ezilmiş sarımsak ve sirke ilave edilir. 3 dakika sonra ocaktan alınır.