



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOĞUK BAHÇE ÇORBASI

Ebru Omurcalı

5 su bardağı su  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet kuru soğan  
1 adet havuç  
Yarım kg. pazı  
Yarım demet taze soğan  
1 çay bardağı pirinç  
1 su bardağı bezelye  
1 adet çarliston biber  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz

Zeytinyağında küp doğranmış havuç, soğan, çarliston biber ve bezelyeyi soteleyin. Minik doğradığınız pazıları da ekleyin ve sıcak suyu koyun, yıkanmış pirinçleri koyun. Pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Baharatları ekleyin. Servis yaparken üzerine ince kıyılmış taze soğan ve maydanoz doğrayın.

---