



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYBEK ÇORBASI

8 su bardađı et suyu
4 adet sivri biber
1 adet sođan
4 adet domates
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardađı un
1 ay bardađı pirinç
1 adet defne yaprađı
1 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz, karabiber

Et suyunu kaynatın, içine küçük doğranmış domates, soğan ve biberi koyun. Biberler yumuşayınca kadar pişirin. Daha sonra çorbayı süzgeçten geçirin. Ayrı bir tencerede tereyağını eritip, unu kavurun. zerine szlmş çorba suyunu katın. Limon suyu, karabiber, tuz, defne yaprağı ve pirinç ekleyin, kaynayınca kadar karıştırın. Pirinçler yumuşayana kadar pişirin.