

## PİRİNÇLİ DOMATES ÇORBASI

### MALZEMELER

- ▣ 500 gr taze domates (dođranmıř)
- ▣ 400 gr konserve kp domates
- ▣ 1 yemek kaşığı domates salçası
- ▣ 150 ml su
- ▣ Tuz
- ▣ Taze ođtlmř karabiber
- ▣ 50 gr pirinç
- ▣ 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

### HAZIRLANIřI

Pirinç, vermut ve maydanoz dışındaki bütün malzemeyi büyük bir tencereye koyun. Bir taşım kaynatıp karıştırdıktan sonra ateşi kısm ve tencerenin kapağını kapatıp 30 dakika pişirin.

Tenceredeki malzemeyi bir süzgeçten geçirin veya ılındıktan sonra blender'da pre haline getirin.

Böylece elde ettiğiniz domates püresini tekrar tencereye koyun ve bir taşım kaynatın. Pirinci ekleyip karıştın. Ateři kısıp tencerenin ağzı kapalı olarak 15 dakika pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Isıtılmış kaselelere döküp, maydanozla süsleyin.

Alternatif :

Maydanozla süslemeden önce her kaseye yarım yemek kaşığı krema koyup karıştırın.

neriler :

1-Sıcak kepekli ekmekle sunabilirsiniz.

2-Domates karışımını, çekirdek ve kabukları ayırmak için, mutlaka süzgeçten geçirin.

<http://www.diyetuzmani.com>