PİRİNÇ ÇORBASI  
  
Malzemeler ; 4 kişi için

1 çay bardağı Pirinç

2 su bardağı Et Suyu yada Su

2 adet büyükçe Domates

yoksa ½ kaşık Domates Salçası

2 yemek kaşığı yağ

yeterince Tuz  
  
Yapılışı:  
  
Tencereye 6 bardak et yada normal suyu konur ve kaynatılır. İçine 1 çaybardağı pirinç ilave edilir ve pirinçler parçalanıp yumuşayıncaya kadar pişirilir. Tuzu katılır.

Ayrı bir kapta iki yemek kaşığı yağ ile kabuğu soyulmuş ve ince ince doğranmış domatesler (ya da salçayı) öldürülür.

Domatesler pirinçlerin üstüne dökülür, karıştırılır ve ocaktan alınır.

Servis yapılırken üzerine ince kıyılmış Maydanoz ilavesi yapılır.