

# Domatesli Arapsaç Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 4/10

Urla usulü domatesli arapsaç çorbası rezene kokulu otu domates ve pirinçle buluşturarak ferah, hafif ekşi ve kaşıkla içilen bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 120 gr Arapsaç
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Domatesi tencerede 4 dakika çevirin.
- Pirinç ve suyu ekleyin.
- Arapsaçı 12 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Arapsaçı bu bölümde eklemek canlı kokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak kasede sunun, yanlarında dilim ekmelele servis edin.