



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİLİÇ ÇORBASI

2 adet piliç
500 gram domates (3 büyükçe)
100 gram pirinç (1,5 dan az kahve fincam)
10 bardak su (2500 gram)
1 demet maydanoz
tuz

Büyükçe bir tencere içerisine on bardak su, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış rendelenmiş domatesleri, bir silme çorba kaşığı da tuz koyarak suyu kaynamaya bırakınız. Bu arada içi temizlenerek kısım kısım parçalara ayrılmış ve yıkanmış piliçleri üzerine ilâve ediniz. Yarım saat kadar haşlayınız, daha sonra, pirinçleri ayıklayıp, yıkadıktan sonra, iyice yumuşak bir hal alana kadar 13 -20 dakika pişiriniz. Arzu edilirse ince kıyılmış maydanozla servis yapınız.