



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ TAZE ENGİNAR ÇORBASI

3 adet Banvit Piliç Kemiksiz But
3 adet küçük boy enginar (temizlenmiş)
1 adet küçük boy soğan
2 adet küçük boy havuç (küp kesilmiş)
2 adet küçük boy patates (küp kesilmiş)
1 lt su (kaynar)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 adet limon

Piliç etleri, enginar, soğan, havuç ve patatesi harmanlayın

Suyu ilave edip etler yumuşayınca kadar 20 dak. pişirin ve soğanı çıkarın.

Derisini aldığınız etleri ve enginarları iri lokmalar şeklinde kesip tekrar çorbaya katın, 5 dak. daha pişirin ve sıcak servis yapın.

