



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DOMATESLİ PİLİÇ ÇORBASI

2 adet piliç  
1 demet maydanoz  
2500 gram su (10 bardak)  
1 demet kereviz yaprağı  
500 gram domates (3 büyük)  
Tuz  
100 gram pirinç

1 Bir tencereye, 10 bardak su, 1 demet halinde kereviz yaprağı, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, kıyılırcasma küçük doğranmış 3 büyük domates ile, 1 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı sonra tencereye, parçalara bölünmüş ve yıkanmış 2 adet piliç ilâve ederek, piliçleri 30 dakika haşlamalıdır.

2 Sonra; demet halinde kereviz çıkarmalı ve tencereye yıkanmış bir çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, pirinç ve piliçler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 20 dakika daha pişirmeli, sonra çorbaya gayet ince kıyılmış 1 demet maydanoz katarak, tencereyi ateşten almalı ve servis yapmalıdır.