



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİLİ TAVUK ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Tatlı Kaşığı Ucuyla Karabiber  
1 Su Bardağı pirinç  
2 Çay Kaşığı tuz  
500 gr tavuk eti (fileto)

Tencereye 1 yemek kaşığı sana margarini koyun ve eritin. Üzerine tavuk suyu ekleyin. İçerisine yarım kg. parçalanmış ve didiklenmiş tavuk eti ve 1 su bardağı pirinci de ilave edip kavurun. Daha sonra koruk ekşisi, karabiber ve tuz da ekleyip pirinçler pişinceye kadar kaynatmaya devam edin. Sıcak olarak servis yapın.

---