



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI TAVUK ÇORBASI

1/2 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan (ince piyaz doğranmış)
1 adet orta boy havuç (küçük küp doğranmış)
1 adet kereviz sapı (ince kıyılmış)
1,5 adet limon
700 ml piliç suyu (kaynar)
150 gr spagetti makarna (5 cm uzunluğunda kırılanmış)
70 ml krema
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Yağı ısıtıp, soğan, havuç, kereviz ve etleri katın. Orta ateşte, karıştırarak yaklaşık 8-9 dak. soteleyin. Limonların kabuklarını beyaz kısımlarını almadan incecik kesin. Kabukları kibrit çöpü ebatlarında doğrayın. Limonların suyunu sıkın. Limon kabuklarını, limon suyunu ve piliç suyunu etli malzemeye ilave edin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp 10 dak. daha pişirin. Makarnayı ekleyin. Bir-iki kez karıştırın ve makarna yumuşayınca kadar 10 dak. daha pişirin. Tuz, karabiber ve kremayı karıştırarak ilave edin. Kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşten alın. Üzerine arzu ederseniz maydanoz serpip, limon dilimi ilavesiyle servis yapın.

