



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARÇA TAVUK ETLİ SEBZE ÇORBASI

- 1 tavuk
- 4 bardak su
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 tutam toz karanfil
- 1 küçük demet maydanoz
- 1 orta boy dilimlenmiş soğan
- 1 orta boy dilimlenmiş havuç
- 1 kıyılmış kereviz yaprağı,
- 1 ufak doğranmış yeşil biber
- 1 orta boy dilimlenmiş elma
- 1/4 bardak tereyağı veya margarin
- 2 adet domates

Büyük bir tencereye parçalanmış tavuk, su ve baharat koyup üstünü örtün. 45 dakika pişirin. Tavuğu sudan çıkarın, suyunu ölçün gerekiyorsa su ilave edip 4 bardağa tamamlayın. Tavuk etlerini ayıklayın, ufak parçalara kesin. Büyük bir tencerede, soğan, havuç, kereviz yaprağı, yeşil biber ve elmayı yağ ile birlikte karıştırarak yumuşayıncaya kadar pişirin. Ateşten indirip un ilave edin. Karıştırarak tavuk suyu ve domatesleri yavaş yavaş katın. Tavuk etlerini ilave edin. Kaynayıncaya kadar devamlı karıştırın. Kapağını kapatarak 1 saat hafif ateşte tutun.