



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ ÇORBASI

2 Piliç
10 Bardak su
4 Domates
1 Demet maydanoz
2 Çay bardağı pirinç
Tuz.

Bir tencere içine on bardak su, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış rendelenmiş domatesleri, bir silme çorba kaşığı da tuz koyarak suyu kaynamaya bırakınız. Bu arada içi temizlenerek kısım kısım parçalara ayrılmış ve yıkanmış piliçleri üzerine koyunuz. Yarım saat kadar haşlayınız daha sonra, pirinçleri ayıklayıp, yıkadıktan sonra, ıvice yumuşak bir hal alana kadar 15-20 dakika kadar pişiriniz. Arzuya göre ince kıyılmış maydanozla servis yapınız.