



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLİÇ ÇORBASI

### MALZEME:

- 1 adet piliç
- 3 adet domates
- 1 demet kereviz sapı
- 1 demet maydanoz
- 2 fincan pirinç tuz

### HAZIRLANIŞI

Genişçe bir tencereye 10-12 bardak su konur. İçine yıkanıp temizlenmiş demet halinde kereviz, kabukları soyulup çok küçük parçalara ayrılmış domatesler ve biraz tuz ilâve edilir, ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlarken, iyice temizlenip, tütsülenmiş ve yıkanmış piliç tencereye konur, 40-45 dakika kadar kaynatılır. Piliç etleri yumuşayıp dağılacak hale gelince tencereden, kerevizlerle beraber çıkarılıp bir kenara alınır. Tencerede kalan suya ayıklanıp yıkanan pirinçler dökülür ve 20 dakika daha pişirilir, İndirileceği sırada piliç etlerinden istendiği kadar didilir. maydanozlar da ince kıyılır, çorbaya katılır ve bir kâseye alınarak sofraya götürülür.