



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ ÇORBASI

2 bütün piliç
3 adet domates
2 fincan pirinç,
yeterince tuz
1 demet kereviz yaprağı
1 demet maydanoz

Genişçe bir tencereye 10-12 bardak su konur. İçine yıkanıp iyice temizlenmiş demet halinde kereviz, kabukları soyulmuş çok küçük parçalara ayrılmış domatesler ve biraz tuz ilâve edilir. Ateşe oturtulur. Kaynamaya başlayınca temizlenmiş tütsülenmiş piliçler tencereye konur. 40 - 45 dakika kadar piliç yumuşayınca kereviz yaprakları ile birlikte alınır.

Tenceredeki suya pirinç ilâve edilip 20 dakika daha pişirilir. İndirileceği sırada piliç etlerinden istenildiği kadar didilir, maydanozlar da kıyılarak çorbaya konur, bir kâseye alınarak sofraya götürülür.