



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ PİRİNÇ ÇORBASI

- 1 paket Banvit Piliç Kalça Kuşbaşı
- 2 adet kereviz sapı (ince kıyılmış)
- 1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 adet tarçın kabuğu (5 cm uzunluğunda)
- 5-6 adet tane karabiber
- 1200 ml piliç suyu (kaynar)
- 50 ml limon suyu
- 100 gr pirinç (unlu suyu gidinceye kadar yıkanmış, süzölmüş)
- 4-5 sap maydanoz (iri doğranmış)
- 2 çorba kaşığı kuru nane
- Tuz (arzu edilen miktarda)

Et, kereviz sapı, soğan, sarımsak, tarçın kabuğu ve karabiberi karıştırıp, üzerine piliç suyunu ekleyin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını hafif aralık bırakarak, etler hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 15 dak. pişirin. Pirinç ve limon suyunu ilave edip, tuz serpin. Pirinçler yumuşayınca kadar, yaklaşık 5-10 dak. pişirin. Maydanoz ve nane serpererek servis yapın.

