



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİRİNÇLİ TAVUK ÇORBASI (AYDIN)

<https://www.efef09.com/>

1,5 çay bardağı pirinç  
3 tavuk kanadı  
1 çorba kaşığı salça  
tuz, kırmızı biber  
limon

5 su bardağı suyu tavuk kanadını bir tencerede pisinceye kadar haşlayıp daha sonra kanatları bir tabağa alıp küçük parçalara ayırıyoruz yine aynı tencereye kendi et suyunun içine atıp pirinçleri ve tuzu ilave edip kısık ateşte haşlamaya bırakıyoruz aynı zamanda bir tavada sana yağını kızartıp salçayı ilave edip sonra kırmızı biberi katıp kızarıncaya kadar pisirin karışımı tencerenin içine boşaltın 1-2 dakika kaynatıp servis tabağına koyup üstüne pul biber ve limon gelir servis yapılır.