



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ TAVUK ÇORBASI

1 adet kalçalı but
1 çay bardağı pirinç
1 adet havuç
8 su bardağı su
Tuz
Maydanoz
Terbiyesi için:
1 tepeleme yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
1 kase su

Tavuğu 8 su bardağı suda haşlayın.
Pirinçleri bol suyla yıkayın.
Tavuğu haşlama suyundan alıp pirinçleri tencereye aktarın.
Pirinçler yumuşayana kadar pişirin.
Bu esnada tavukları kemiklerinden ayırıp etlerini bir çatal yardımıyla didikleyin.
Havucu rendeleyip sıvı yağda kavurun.
Bir kase suda bir yemek kaşığı un, yumurta sarısı ve limon suyunu çirpın.
Havuçları ve terbiyeyi çorbaya ilave edin.
Son olarak tavuk parçalarını da çorbaya ekleyip bir taşım daha kaynatın.
Tuzu ve ince doğradığınız maydanozları da çorbaya ekleyin.
Kaselere bölüştürdüğünüz çorbayı bol limon suyuyla servis edin.

