



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ TAVUK ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

180 gr pirinç
1 yemek kaşığı sıvıyağ
2 adet tavuk göğüs eti
250 gr mantar
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 lt tavuk suyu
½ çay kaşığı tarhun
¼ çay kaşığı kekik
¼ çay kaşığı tuz
1/8 çay kaşığı karabiber
300 ml krema
3 yemek kaşığı mısır nişastası

Bir tencerede sıvıyağını ısıtın. Küçük küçük doğradığınız soğanları, ince ince kıyılmış sarımsağı, ince dilimlenmiş mantarları ve küp küp doğranmış tavuk göğüslerini ekleyip, sürekli karıştırarak 5-8 dakika kadar soteliyin. Üzerine tavuk suyu, pirinç, tarhun, kekik, tuz ve karabiberi ekleyip kaynayana kadar orta ateşte pişirin. Bir kasede 2-3 yemek kaşığı krema ile unu pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kaynayan çorbaya sürekli karıştırarak bu karışımı ve kalan kremayı azar azar ekleyin. Çorba koyulaşana kadar 3-5 dakika daha arada karıştırarak pişirmeye devam edin.