



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ TAVUK ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 bütün tavuk  
1 soğan  
7 su bardağı su  
1 limonun suyu  
2 defne yaprağı  
2 kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı toz kişniş  
Yarım tatlı kaşığı kimyon  
1 limon kabuğu rendesi  
1 diş sarımsak  
Üzeri için:  
250 g haşlanmış pirinç  
2-3 dal ince kıyılmış maydanoz

Tavuğu geniş bir tencereye alın. Piyazlık doğranmış soğan, su, limon suyu ve defne yaprağını ekleyip 40 dakika pişirin. Ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Haşladığınız tavuğu tencereden alın. Kemikleri ve tavuk derisini ayırın. Tavuğun etlerini küçük parçalara bölüp tekrar tencereye ekleyin. Küçük doğranmış kırmızı biber, kişniş, kimyon, limon kabuğu rendesi ve dövülmüş sarımsağı ilave edin. Bir kaç dakika pişirip ocaktan alın. Kaselele paylaşırıp üzerine haşlanmış pirinç ve ince kıyılmış maydanoz ekleyerek servis yapın.

