



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RENKLİ TAVUK VE SEBZE ÇORBASI

### Malzemeler:

Haşlanmış tavuk eti (derişiz ve kemiksiz) 350 gr.

Soğan 150 gr.

Kereviz 100 gr.

Havuç 125 gr.

Bamya 150 gr.

Sirke

Dondurulmuş bezelye 150 gr.

Konserve domates 850 gr.

Amerikan pirinci 150 gr.

Tavuk suyu 1,5 lt.

Tuz

Şeker

Karabiber

### Yapılışı:

Tavuğu lokma büyüklüğünde doğrayın. Soğan, kereviz ve havuçları doğrayın. Bamyayı temizleyin ve sirkeli suda bütün olarak birkaç dk. ağartın ve sonra küçük parçalar halinde kesin. Bir sos tavaşına bezelyeler, domates (suyuyla), pirinç, tavuk suyu ve tavukla birlikte koyun. Kaynatın ve tuz, bir tutam şeker ve biber atın. Pirinç ve sebzeler yumuşayana kadar orta ısıda pişirin.

---