



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNALI ÇORBA

5 adet Banvit Piliç Drumstick
3 adet orta boy havuç (1 tanesi iri doğranmış)
2 adet orta boy kereviz sapı (1 tanesi iri doğranmış)
1 adet soğan (4'e kesilmiş)
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı kuru kekik
450 ml piliç suyu
1250 ml su
200 gr harfli makarna
Tuz (arzu edilen miktarda)

İri doğranmış havuç, doğranmış kereviz sapı, soğan, defne yaprağı, kekik ve etleri hafif derin bir tencereye koyun. Piliç suyu ve suyu ekleyip, tuz serpin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, yaklaşık 1 saat daha pişirin. Mutfak tülbenti ile süzüp, piliç suyu ve etleri ayırın. Etleri küçük lokmalar şeklinde parçalayın. Kalan havuç ve kereviz sapını ince halka şeklinde doğrayıp, üzerine piliç suyunu ekleyin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, sebzeler hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 7-8 dak. pişirin. Makarnayı ilave edip, 6-7 dak. daha pişirin. Sebzeli makarnalı çorbaya etleri ekleyin. 2-3 dak. ısıtıp, servis yapın.

