



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLİÇ ÇORBASI

- 1 adet piliç göğüs (küçük lokmalara bölünmüş)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 6 adet arpacık soğan
- 1 tatlı kaşığı köri
- 600 ml piliç suyu
- 4 çorba kaşığı kereviz (küp doğranmış)
- 4 çorba kaşığı havuç (küp doğranmış)
- 50 gr yoğurt
- 50 gr kırmızı mercimek

Soğanları yağ ile yumuşayınca kadar yaklaşık 3 dak. pişirin. Köriyi ilave edip iyice karıştırın.

Piliç suyu, kereviz, havuç, piliç etleri ve mercimeği ilave edin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp üzeri açık olarak, yaklaşık 15 dak. ağır ağır kaynatın. Arzu ederseniz karıştırarak yoğurdu ekleyip servis yapın. Piliç suyu 1 adet piliç göğüs, 1 su bardağı su (kaynar) 1 adet soğan 1 adet defne yaprağı 1 adet limon dilimi, sap maydanoz Kekik 1 Tüm malzemeyi 20 dak. kaynatın. Sebzeleri ayırıp, piliç suyunu ince bir tülbentten süzün.

