



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİRİNÇLİ TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
4 çorba kaşığı pirinç
1 adet havuç
1 adet kereviz
1 adet pırasa
1 adet patates
10 su bardağı su
Tuz

Önce tavuk üzerini örtecek kadar suyla haşlanır. Havuç, kereviz, patates, tavla zarı şeklinde doğranır, pırasa ince kıyılır. Haşlanan tavuk küçük parçalara ayrılır, 2 su bardağı tavuk suyunda pirinç haşlanır. Üzerine haşlanmış sebzeler, tavuk eti, sıcak su ve tuz katılır, birlikte 5-10 dakika kaynatılır.