



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

2 adet Banvit Piliç Göğüs
2 adet havuç
1 adet patates
1 su bardağı bezelye
Yarım su bardağı mısır
1 adet kapya biber
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 litre tavuk suyu
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Geniş bir tencereyi ocağa alın ve 2 adet piliç göğüsü içerisine yerleştirin. Tencereye 1 litre su ve bir tutam tuz ekleyin. Orta ateşte göğüsleri 40-45 dakika haşlayın. Göğüsleri soğuması için ayırın. Farklı bir tencereye 3 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Zeytinyağı kızmaya başlayınca içerisine 1 adet küp küp doğranmış soğanı ekleyip hafif pembeleşinceye kadar kavurun. İçerisine 2 adet küp küp doğranmış havuç, kapya biber ve patatesi ekleyin. 3 dakika kadar kavurmaya devam edin. En son üzerine yarım su bardağı mısır ile 1 su bardağı bezelye ekleyin. Sebzeleri iyice karıştırın ve tiftiklenmiş göğüs parçalarını tencereye ekleyin. Tencereye 1 litre tavuk suyu ekleyin ve lezzetlerin birbirine geçmesi için kaynayana kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca üzerine 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı kırmızı toz biber ekleyin.

