



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK ÇORBASI

1 kilo ağırlığında temizlenmiş tavuk
1 defne yaprağı
8 akbiber tanesi
tuz
2 havuç
150 g kereviz
1 maydanoz kökü
1 pırasa
toz akbiber,
kıyılmış maydanoz

Tavuğu yıkayarak üzerine sıcak su koyun ve bir taşım kaynatın, çıkarın ve soğuk sudan geçirin. Tavuğu bir tencereye koyun, üzerine 2.5 litre su dökün ve kaynamaya bırakın. Üstünde oluşan köpüğü bir kepçe ile çıkarın. Baharat atın, ısıyı azaltın ve tencerenin kapağını örtün. Tavuğu 2 - 2.5 saat pişmeye bırakın. Sebzeleri ayıklararak yıkayın ve doğrayın. Havuçları, maydanoz kökünü ve kerevizi pişme süresinin bitiminden 30 dakika önce, pırasayı 15 dakika önce ilave edin. Tavuğu çorbadan çıkartın, defne yaprağını atın. Tavuğu soğumaya bırakın, soğuduktan sonra didikleyin. Çorbanın tuzunu, biberini ayarlayın, didiklenmiş eti ve kıyılmış maydanozu ilave edin.