



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PİRİNÇ ÇORBASI

Malzemeler:

2 su bardağı haşlanmış pirinç,
1 orta boy temizlenmiş kereviz,
2 orta boy soyulmuş havuç,
yarım demet temizlenmiş maydanoz,
10 bardak tavuk suyu,
250 gram tavuk eti,
1 fincan limon suyu,
karabiber,
kuru kekik,
defneyaprağı,
garnitür için dilimlenmiş limon.

Hazırlanışı:

Doğranmış soğan, kereviz, havuç, maydanoz, karabiber, kekik, defneyaprağı ve tavuk suyunu kapaklı bir tencereye koyup kayna-yıncaya kadar pişirin. Birkaç kez karıştırıp ateşi kısın ve 10-12 dakika kaynatın. Küp şeklinde doğranmış olan tavuk etini ilave ederek 8-10 dakika daha kaynatın. Ocağı kapattıktan sonra limon suyu ilave ederek karıştırın ve dilimlenmiş limonla servise hazır hale getirin.