



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SEBZELİ KIŞ ÇORBASI

1 adet kereviz
1 adet havuç
1 küçük demet ıspanak (temizlenmiş, ayıklanmış)
1 adet pırasa
1 adet patates
2 adet kemiksiz kalça tavuk eti
½ çay bardağı şehriye
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kerevizi küçük küçük doğrayın. Havucu rendeleyin. Pırasayı ince doğrayın. Ispanakları ince doğrayın. Patatesi rendeleyin. Tavukları küçük küçük doğrayın. Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca 3 yemek kaşığı zeytinyağı ve doğradığınız tavukları ilave edip 3-4 dakika kavurun. Pırasa, havuç, kereviz, patates ilave edip 4-5 dakika daha birlikte kavurun. Üzerlerine 1,5 litre su ve tuz ilave edip karıştırın. Kaynayana kadar yüksek kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin. Şehriyeleri ilave edip 5 dakika daha pişirin. Altını kapatın, ıspanak ve karabiber ilave edip karıştırın.