



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü kesilmiş parçalar halinde
3 su bardağı pirinç
½ bardak zeytinyağı
1 sebze suyu paketi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 limon suyu
Tuz
Karabiber
Yeşildal kereviz

2 litre kaynar suya yağı tavuğu ve sebze suyu paketini koyun. Sonra tavuk haşlanınca içinden çıkarıp bir yerde çatalla lif lif ayırın. Tavuklu suya pirinci tuzu karabiberi ekleyip 20 dk. pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Tavuk parçalarını da ekleyin. Servis ederken limon suyu sıkıp kerevizin yeşil dalı ile süsleyip üzerine zeytinyağı gezdirip servis edebilirsiniz.

