



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ ÇORBASI

Eyüp Sevinç

1 kg (1 orta boy tavuk)
2 orta boy çarliston biber
2 orta boy kırmızı kaypa biber
300 gr haşlanmış mısır
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Tuz

Tavuğu genişçe bir tencereye alın ve üzerini geçinceye kadar su ekleyip kaynatın. Üzerinde biriken köpüğü alın. Tavuğun etleri lime lime dağılıncaya kadar pişirin. Tavuğu tencereden alın, etleri kemiklerinden temizleyip didikleyin ve tekrar tavuk suyunun içine atın. Biberlerin çekirdeklerini temizleyin ve doğrayın. Doğradığınız biberleri tavuk suyuna ekleyin ve tekrar kaynatın. biberler pişince mısırları ekleyip kaynatmaya devam edin. Tuz ve biberini ekledikten sonra servis edin.

