



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAZDAĞI ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı haşlanmış börülce
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası
- 3 Adet yeşil biber
- 1 Adet tavuk bacağı
- 5 Çorba Kaşığı kırmızı tarhana
- 1 Çay Bardağı haşlanmış nohut
- 2 Adet Domates

Tavuğu haşlayın ve etleri didikleyin.domatesleri soyup doğrayın.biberleri de doğrayın.tencereye margarini ve sıvıyağı koyun. Biberleri kavurun.salçayı ve tarhanayı ekleyip karıştırın. Domatesleri de ekleyin. Soğuk su dökün. Tavuğu haşladığınız suyu da ilave edip karıştırın.nohut börülce ve tavuğu ilave edip tuzunu ayarlayın. Kıvamına göre sıcak su ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp servis yapın.