



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZDAĞI ÇORBASI

5 çorba kaşığı tarhana
1 su bardağı haşlanmış börülce
1 çay bardağı haşlanmış nohut
3 adet yeşil biber
2 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 adet tavuk bacağı
1 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı tavuk suyu
Tuz

Tavuğu haşlıyoruz ve etlerini didiyoruz. Domatesleri soyuyoruz ve doğruyoruz. Biberleri de doğruyoruz. Tencereye tereyağını ve sıvıyağı koyuyoruz. Biberleri ilave edip kavuruyoruz. Salçayı ve tarhanayı alıp karıştırıyoruz. Domatesleri ekliyoruz. Önce soğuk su döküyoruz. Peşinden tavuğu haşladığımız suyu da ilave edip çırpma teliyle karıştırıyoruz. Pişmesine yakın haşlanmış nohut, börülce ve tavuğu ilave edip tuzunu da atıyoruz. Kıvamına göre sıcak su ekliyoruz. Bir taşım daha kaynatıp servis servis ediyoruz.