



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KINA ÇORBASI (BATI TRAKYA)

- 1 adet köy tavuğunun göğsü
- 1 avuç piring
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 200 gram tereyağı
- 1 adet limonun suyu

Tavuğu, 1 litre suda haşlayın. Piştikten sonra suyunu süzüp, başka bir tencereye ayırın. Eü küçük doğrayın. Tencereye ayrılan su kaynamaya başlayınca, içine piring ilave edin. Yirmi dakika kaynadıktan sonra nişastayı biraz su ile eritin. Karıştırarak çorbaya yedin. Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Kırmızıbiber ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirin. Tuz, karabiber ve limon ilave ederek servis yapın.