



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU TAVUK ÇORABASI

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı haşlanmış nohut
- 1 Adet patates
- 2 Çorba Kaşığı un
- 1 Adet KALÇALI BUT
- 1 Adet havuç
- 1 Adet soğan
- 2 Diş sarımsak
- 1 Su Bardağı tel şehriye

Tavuk kalçayı bütün olarak kaynayan suyun içine bırakıyoruz. 4 parçaya böldüğümüz soğanı da üzerine ilave edip haşlamaya bırakıyoruz. 2 yemek kaşığı sana klasik yağı bir tencereye alıp rendelemiş olduğumuz havuç ve patatesi soteleyin. Ayrı bir kaptaki 2 yemek kaşığı sana klasik yağı ve 2 yemek kaşığı unu kavuruyoruz. Tavuk suyundan azar azar ilave ederek akışkan olmasını sağlıyoruz, tavuk suyunu havuç ve patatesin olduğu tencereye ilave ediyoruz. Diğer kaptaki hazırladığımız unlu karışımı azar azar karıştırarak tavuk suyuna koyuyoruz. 2 diş dövülmüş sarımsağı da ekliyoruz. Kaynamaya başladıktan sonra 1 su bardağı tel şehriyeyi ve derisini aldığımız tavuk etlerini küçük parçalara ayırdıktan sonra tencereye koyuyoruz. Son olarak tuzunu ayarlıyoruz ve 1 çay bardağı haşlanmış nohutu ilave edip kaynamaya bırakıyoruz.