



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜR LEZZET ÇORBASI

2 adet tavuk kalça
1 su bardağı nohut
Yarım su bardağı bulgur
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
10 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Akşamdan nohut ıslatılır ve ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Tavuk düdüklü tencereye konur. Üzerine 10 su bardağı su konur ve kapak kapatılır, 7 dakika pişirilir. Daha sonra kemiklerinden ayrılır ve küçük parçalara bölünür. Tencereye un ve tereyağı konur, orta ateşte bir kaç dakika çevrilir. yıkanmış pilavlık bulgur eklenir, biraz çevrilir. Tuz ve tavuk suyunun tümü eklenir. Kaynamaya başlayınca haşlanmış nohut ve didiklenmiş tavuk katılır. Karıştırarak bir taşım pişirilir.