



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU NOHUTLU ŐEHRIYE ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet Domates
- 1 Adet limon
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 ay Bardaęı arpa Őehriye
- 1 ay Bardağı haşlanmış nohut
- 1 Adet tavuk göğsü (haşlanıp doğranmış)

Tencerede margarin eritilir. Rendelenmiş domates sotelenir.Kaynamaya başlayınca Őehriye ilave edilir. Őehriye pişince haşlanmış nohut ve tavuklar ilave edilir ve 5 dk kaynatılır. Bir yumurta sarısı bir limon ile çırpılır. Çorbanın sıcak suyundan bir kepçe alınır ve yumurta ile karıştıırıp çorbaya ilave edilir 5 dk daha kaynatıp üzerine kuru reyhan serperek ikram edilir.