



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI ÇORBA (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

- 1 adet tavuk
- 2 adet patates
- 1 su bardağı mercimek
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı şehriye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı salça

Tavuk haşlanıp çok ince bir şekilde doğranır. Patates ve mercimek haşlanıp süzğüden geçirilir. Tencereye yağ konur; kızgın yağda un ve pul biber kavrulur. Haşlanan patates, mercimek ve tavuk tencereye atılır. İsteğe göre tavuk suyu veya su ilave edilir. Hepsi pişer ve şehriyeler ilave edilir. Bir miktar kaynatıldıktan sonra dinlenmeye bırakılır.

