



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARABAŐI ÇORBASI

1 paket Bizim Mutfak Kremalı Tavuk orbasi  
2 yemek kaŐıđı Teremyađ  
1 limon suyu  
7-8 su bardađı su  
bir miktar Tuz

Bizim Mutfak kremalı tavuk çorbasını pakette yazan Őekilde piŐirip içine haŐlanıp, didiklenmiŐ tavuk gsünü ilave edelim. Diđer tarafta hamuru için su, un ve tuzu tencereye koyup, ırpıcı yardımıyla pütürsüz hale getirip, kaynatalım. 15-20dk piŐirdikten sonra ıslatılmıŐ 1 tepsiye döküp, soğumaya bırakalım. orbamıza limon suyu ve kırmızı pul biberinide ilave ettikten sonra üzeri için domates salçasını tereyağı ile kızdıralım. orbaya karıŐtıralım. orbamızı bol acı ve ekŐili bir Őekilde yanında hazırladığımız soğuk hamur ile servis yapalım.