



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARPA ŐEHRIYELİ VE LİMONLU TAVUK ŐORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Kremalı Tavuk Őorbasi

1 Yemek Kaşığı Teremyađ

1/2 Adet limon

100 gr tavuk göđsü

5 Su Bardađı su

1 Őorba Kaşığı nar ekşisi

Yarım limonun kabuklarını rendeleyin. Bir tencereye Teremyađ'ı koyun ve limon kabuklarını yağda soteleyin. Küçük parçalar halinde doğradığınız tavukları ilave edip, sotelemeye devam edin. 3 su bardağı su ve arpa şehriyeyi tencereye ilave ederek kaynatın. Ayrı bir kaptaki 2 su bardağı su ile Kremalı Tavuk Őorbasını karıştırıp tencereye ilave edin ve kaynatın. 10 dakika kısık ateşte pişirin. Ocağı kapattıktan sonra üzerine 1 Őorba kaşığı nar ekşisi ilave edip karıştırın.