



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞÇIBAŞININ ÇORBASI

100 gr. Bizim Paket Margarin
1 su bardağı kırmızı mercimek (Ayıklanıp yıkanmış)
2 adet soğan (İnce kıyılmış)
2 adet domates (Kabuksuz kare doğranmış)
½ bağ maydanoz (İnce kıyılmış)
100 gr. tel şehriye (Haşlanmış)
1 çay bardağı tavuk eti (Kibrit çöpü gibi doğranmış)
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı biberiye
1 çay kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı domates salçası
10 su bardağı et suyu veya su
Tuz

- ❓ Tencerede kızdırdığınız margarinin içine doğranmış soğanı ilave edin ve 5 dakika kavurun.
- ❓ Unu ilave ederek birkaç dakika daha kavurun.
- ❓ Daha sonra mercimeği de içine boşaltın. Biraz karıştırdıktan sonra domates salçasını, tavuk suyunu veya suyu ekleyin ve kaynamaya bırakın.
- ❓ Ateşin üzerindeki karışımı tel süzgeçten geçirin.
- ❓ Haşlanmış tel şehriyeyi, tavuk etini, domatesi, kekiği, maydanozu, tuzu ve diğer malzemeyi ilave edip birkaç dakika kaynatıldıktan sonra servis yapın.