



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ TAVUK ÇORBASI

- 1 su bardağı ince çekilmiş badem
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet ufak tavuk
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Tavuk haşlanır. Kemiklerinden ayrılır ve didiklenir. Çekilmiş badem tereyağında pembeleşene kadar çevrilir. Karabiber, tarçın ve tuz eklenir. Tavuk suyu ilave edilir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Servis kaselerine biraz tavuk konur, üzerine çorba ilave edilerek sofraya getirilir.



Fotoğraf "Ömeralp Çelik" tarafından gönderildi. 26.04.2020