



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞAK ÇORBASI

- 1 adet Keskinöğlü piliç göğüs
- 1 çay bardağı Ravika zeytinyağı
- 1 çay bardağı aşurelik buğday
- 5 adet taze fasulye
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1 adet patates
- 2 kaşık tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 4 su bardağı tavuk suyu

Buğdayı gecedan ıslatın. Üstüne iki parmak geçecek kadar su koyup iyice yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine tavuk suyu ile birlikte haşlanmış piliç etini koyun. Fasulyeyi ufak ufak; patates, havuç ve kabağı küp küp doğrayıp hazırlamış olduğunuz tavuk etli çorbaya ilave edin. Sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Kırmızı toz biberi iki kaşık Ravika zeytinyağında kızdırıp çorbanın üstüne dökün. Sıcak olarak servis yapın.

