



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BAYRAM ÇORBASI (TAVUKLU)

2 adet tavuk göğüs eti  
4 su bardağı su  
2 çorba kaşığı yağ  
1 soğan  
1 çorba kaşığı salça  
Üzeri için:  
1 soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı

Tavuk etlerinin üzerine suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Etler iyice pişince çıkartıp tavuk etlerini didikleyin. Suyunu süsüp bir kanarda bekletin. Tencerede yağı ve rendelenmiş soğanı kavurup üzerine salçayı ekleyin. Tavuk suyunu ve bir miktar daha su ilave edip didiklenmiş tavuk etelerini üzerine dökün. Birlikte kaynamaya bırakın. Servis yapmadan önce bir tavada yağı ve yarım ay şeklinde doğranmış soğanı 4 dakika kadar kavurup çorbanın üzerine ekleyip karıştırın. Sıcak sıcak servis yapın.

---