



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ TAVUKLU ÇORBA

Malzemeler:

1 su bardağı bezelye
2 patates
1 soğan
1 parça tavuk göğüs eti
5 su bardağı su
25 gr tereyağı
3-4 dal maydanoz
Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

- * Soğanı soyup incecik kıyın. Patatesleri soyup küçük küpler halinde doğrayın. Tavuk etini tencereye alıp üzerine 6 bardak su ilave edin ve yumuşayana kadar pişirin. Tavuk etini kevgirle tencereden çıkarıp bir tabağa alın ve soğuyunca tel tel ayırın.
 - * Tereyağını bir tencerede eritip soğanı ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun. Tavuk etini ekleyip karıştırın. Doğranmış patatesleri ve bezelyeyi ilave edip eti haşladığınız suyu ekleyin. Tuz, karabiber ilave edip sebzeler yumuşayıncaya kadar orta ateşte pişirin.
 - * Çorbayı servis kâselerine paylaştırıp üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Sıcak olarak servis yapın.
-