



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAYLI KREMALİ TAVUK ÇORBASI

- 1 Paket Bizim Mutfak Kremalı Tavuk Çorbası
- 1 Tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
- 1/2 Çay Bardağı aşurelik buğday
- 1 Çorba Kaşığı Teremyağ
- 1 Adet domates

Teremyağ'ı tencerede eritin. Üzerine buğdayı ilave edip, hafif kavurun. 8 su bardağı su ilave edip, buğdayı haşlayın. Haşladıktan sonra içerisine kabukları koyarak, küçük doğranmış domatesleri de ilave edin. Kaynatmaya devam edin. Ayrı bir kapta 2 su bardağı su ile Bizim Mutfak Kremalı Tavuk çorbasını karıştırıp tencereye ilave edin. En son 1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyonu da ilave edip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Kaynadıktan sonra üzerine ince kıyılmış dereotu veya maydanoz ilave edebilirsiniz.