



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BUĞDAYLI TAVUK ÇORBASI

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 çay bardağı buğday
- 1 çay bardağı konserve mısır
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 adet orta boy kuru soğan
- tuz
- 8 su bardağı tavuk suyu

Akşamdan buğday ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır, tencereye tereyağı alınır, ısınıp eriyince ince kıyılmış soğan eklenir, pembeleştirilir, daha sonra haşlanmış buğday, konserve mısır, haşlanmış didiklenmiş tavuk eti, tuz, tavuk suyu katılır, kaynama noktasına gelince ocak kısılır, 5 dakika sonra ateşten alınır.