



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAYLI TAVUK ÇORBASI

- 1 Su Bardağı Buğday
- 1 Bütün Tavuk
- 12 Su Bardağı Su
- 1 Kase Konserve Bezelye
- 1 Kereviz
- 1 Havuç
- 1 Dal Taze Soğan
- 4-5 Dal Maydanoz
- 2 Çorba Kaşığı Domates
- 1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 4 Karabiber Tanesi

Buğdayı ayıklayıp yıkadıktan sonra geniş bir kaba alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edip yumuşaması için birkaç saat bekletin. Kereviz, havuç ve taze soğanı soyup yıkadıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Kerevizin yapraklarını ince ince kıyın. Tavuğu temizleyip bütün olarak tencereye alın. Doğradığınız sebzeleri ilave edin. 12 su bardağı su, tuz ve karabiber tanelerini ekleyerek bir saat kadar pişirin. Tavuk pişince tencereden çıkarıp bir tabağa alın. Tencerede kalan suyunu kaynatıp bezelye, buğday ve domates suyunu ilave edin. Kısık ateşte 50 dakika kadar pişirin. Tavuğun etlerini kemiklerden ayırıp ince şeritler halinde kesin. Çorbanın pişmesine yakın tavuk etlerini ilave edin. İnce kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve zeytinyağı ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatıp sıcak olarak servis yapın.

[ML® Buğdaylı Çorba için tıklayın](#)