



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇALMAÇ ÇORBASI

<https://annevebebek.gov.tr>

3 tavuk but
5 yemek kaşığı kavrulmuş mısır unu
Bir tutam maydanoz
2 yemek kaşığı tereyağı
Tavuksuyu
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Butları tencereye koyup içine tuz ve bir adet soyulmuş kuru soğanı ekleyip haşlayın. Diğer tarafta tereyağını tencereye koyup eritin. Üzerine mısır ununu ekleyip kavurun. Tavuğun haşlanan suyundan da biraz ekleyip maydanozları doğrayıp içine atın ve kaynatın. Haşladığınız tavukları didikleyip kaynayan suyun üzerine ekleyin. Tuz, karabiber ve pul biber atıp pişirdikten sonra altını kapatın.

