



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİRDİNGİŞ

1 kilogram kepekli un
1 adet bütün tavuk
3 baş sarımsak
1 yemek kaşığı domates-biber karışık salça
Sıvı yağ
Tuz
Nane
Pul biber
Limon suyu

Tavuğu bol suda haşlayın.
Suyunu süzüp hamuru yoğurmak için kenara alın.
Etlerini kemiklerinden ayırıp parçalayın.
Unu derin bir kaseye alın.
İçine tuz ekleyip karıştırın.
Tavuk suyunu azar azar ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun.
Hamuru parçalara ayırıp parmak kalınlığında çubuklar yapın.
Bu çubukları 3 santimetre genişliğinde kesin.
Her bir parçayı parmağınızla bastırarak oyup açın.
Geri kalan tavuk suyuna sıcak su ilave edip kaynatın.
Açtığınız hamurları bu suda haşlayın.
Diğer yanda bir tencerede sıvı yağı kızdırıp içine salça ilave edin ve kavurun.
Sarımsakları ezip salçaya ilave edin ve 1 dakika daha kavurun.
Hamurların haşlama suyundan 3-4 kepçe kadar salçaya ilave edip karıştırın.
Pul biber, nané ve limon suyu ekleyip kaynatarak bir çorba elde edin.
Haşlanan hamurları geniş bir tabağa alıp üzerine didiklediğiniz tavuk parçalarını yayın.
Hazırladığınız çorbayla birlikte servis edin.
Dilerseniz çorbayı sos gibi üzerine de gezdirebilirsiniz.

