



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEDE ÇORBASI (BURSA)

200 gram tavuk
1 su bardağı un
1 su bardağı nohut
1 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı su
Nane
Tuz

Un, su ve tuzu bir kaba koyarak hamur elde edin.

Hamurunuzu açıp oklavaya doladıktan sonra bir parmak kalınlığında kesin.

Şerit halindeki hamurları dikdörtgen şeklinde kesin. Eğer daha küçük parçalar isterseniz dikdörtgen şeklindeki hamurları tekrar ortadan ikiye bölün.

Nohut ve tavuğı haşladıktan sonra tavukları küçük parçalara ayırın.

Tavuk suyuna erişteleri, tavukları ve haşlanmış nohudu ilave edip yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.

Tüm malzemeler yumuşayınca tereyağı ve naneyi çorbanızın üzerine gezdirip ocaktan alın.

orbanız hazır, hemen servis edebilirsiniz.

