



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ŐEHRIYELİ TAVUK ŐORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Őehriyeli Tavuk Őorbası

100 g tavuk göğsü

1 Adet domates

1 Őorba KaŐığı Teremyađ

4 Adet taze sođan

6 su bardađı su

Bir tencerede Teremyađ'ı eritin. Kk doğradığınız tavukları tencereye ilave edip soteleyin. Domatesi soyup kk doğrayın ve iine ilave edin. YeŐil soğanları da doğrayıp tencereye ilave edin ve hafifçe çevirin. İine 5 bardak su koyun ve kaynamaya bırakın. Ayrı bir kapta 1 su bardağı su ile Bizim Mutfak Őehriyeli Tavuk Őorbası'nı karıŐtırıp tencereye karıŐtırarak ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateŐte 10 dakika piŐirin ve ocağın altını kapatın. Arzuya göre üzerine dođranmıŐ maydanoz ve limon sıkabillirsiniz.
