



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖVME ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı toz biber
- 1 Tatlı Kaşığı kuru nane
- 0,5 Su Bardağı nohut
- 1 Çorba Kaşığı un
- 0,5 Adet tavuk göğsü
- 6 Su Bardağı su
- 2 Diş sarımsak
- 1 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı aşurelik buğday
- 1 Çay Kaşığı karabiber

Aşurelik buğdayı ve nohutu akşamdan ıslatın. Bir tencerede veya düdüklü tencerede tavuk göğsü, dövme ve nohutu 5-6 bardak su ile pişirin. Piştikten sonra tavuk göğsünü içinden alıp iyice didikleyin. Yoğurt, yumurta ve unu ayrı bir kasede çırpın. Bu karışımı çorbanın içine ilave edin ve kıvam alana dek kısık ateşte pişirin. Pişince içine 2 diş dövülmüş sarımsağı ilave edip altını kapatın. Tavuk göğsünü tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Sana klasik kaseyi tavada kızdırıp üzerine nane ve kırmızıbiberi ekleyin. Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis edin.