



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖVME ÇORBASI

1 Su bardağı Aşurelik Buğday
1 Tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber
1 Tatlı kaşığı Kuru Nane
Yarım Su bardağı Nohut
2 Diş Sarımsak
6 Su bardağı Su
Yarım Adet Tavuk Göğsü
1 Çorba Kaşığı margarin
1 Çorba Kaşığı Un
Karabiber
Tuz

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. Tereyağını tavada kızdırıp üzerine nan eve kırmızıbiberi ekleyin. Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis edin.