



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜKKAN DOYDU ÇORBASI

2 adet tavuk kalça
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı un
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
9 su bardağı su

Tavuk kalçaların üzerine 9 su bardağı su konur ve pişene kadar haşlanır. Başka bir tencerede un ve ayçiçek yağı kavrulur. Domates salçası katılır. Bir kaç dakika daha kavrulur. Üzerine haşlama suyu, didiklenmiş tavuk eti, ezilmiş sarımsak ve tuz eklenir. Orta ateşte bir taşım pişirilir.