



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTELİ TAVUK ÇORBASI (AZERİ)

800 qr tavuk
120 qr erişte
0,5 su bardağı eritilmiş tereyağı
10 adet erik
0,5 su bardağı kuru fasulye
1 adet orta boy kuru soğan
4-5 dal dereotu
tuz ve karabiber

Kuru fasulye 6 saat boyunca soğuk suda bekletilir (bir gece de olabilir). Sonra 45-60 dak. haşlanır. Kuru soğan ince-ince kıyılıp tereyağında kavrulur. Tavuk eti parçalanarak haşlanır ve suyundan çıkarılır. Tavuk suyu kavrulmuş soğana ilave edilir. Ardından haşlanmış fasulye erik ve erişte ilave edilerek 10-15 dak. pişirilir. Piştikten sonra isterseniz tavuk ilave edilir. Servis zamanı dereotu ince kıyılıp üzerine serpilir.