



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖCELİ ÇORBA

Yarım paket piliç kıyma
2 su bardağı göçe
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı toz tavuk bulyon
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kişniş

Göceyi kaynatın. Kıymayla nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Göçe suyunu çekerken çorbaya ilave edin. Bir bardak çorbanın suyuyla yoğurt, un ve bulyonu karıştırıp kaynayan köfteli buğdaya ilave edin. 10 dakika daha kaynatıp ateşten alın. Tereyağını kızdırın. Biber ve kişnişi karıştırıp çorbanın üzerine dökün. Servis yapın.
