



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖCELİ TAVUK ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Göce 1 su bardağı  
Yeşil mercimek ½ çay bardağı  
Tavuk 2 but/250 gram  
Havuç 1 adet  
Salça 1 yemek kaşığı  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Nane 1 yemek kaşığı  
Kıyılmış biber 2 adet  
Su 4-5 su bardağı

Göceler (öğütülmüş aşurelik buğday) akşamdan sıcak suyla yıkanır bir süre kaynar ve çok az zaman sonra ateşten indirilir.

Kapağı kapatılır, sabaha kadar şişer, pişmiş gibi olur. Tavukları pişirip etleri küçük küçük didiklenir.

Ayrıca bir kaptaki yarım çay bardağı yeşil mercimeği pişirilir. Tencerede tereyağı eritilir ve küçük küçük doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar kızartılır.

Sonra biber, havuç ve domates salçası ilave edilir ve su eklenir. Bütün malzemeler koyulup kaynatılır ve üzerine biberle yağ yakılır. Çorbanın üzerine gezdirilir.

