



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖRÜCÜ ÇORBASI

YARIM KG TAVUK GÖĞSÜ

YARIM KG CEVİZ

5 DİŞ SARIMSAK

1SU B. MISIR UNU

1 TATLI K. PUL BİBER

50 GR SANAYAĞI

BİR TUTAM TUZ

CEVİZİN YAGI ÇIKINCAYA KADAR ROBOTTA ÇEKİLİR 5 DİŞ SARIMSAKTA CEVİZE EKLENİR. TEKRAR ÇEKİLİR. BİR KABA ALINIR. DİĞER TARAFTA TAVUK HAŞLANIR. SUYU ALINIR MISIR UNU İLE BOZA KIVAMINDA PİŞİRİLİR.CEVİZLER BU KARIŞI ATILIR. TAVUKLARDA DİDİKLENİP ÇORBAYA KATILIR. HEPSİ KAYNATILIR SERVİS YAPILACAGI ZAMAN SANAYAGINDA PULBİBER KIZDIRILIP ÜZERİNE DÖKÜLÜR.