



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRCÜ ÇORBASI

1/2 tavuk
Yarım kg ceviz
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kişniş
1 su bardağı mısır unu
Yeteri Kadar pul biber

Cevizin yağı çıkıncaya kadar makinede çekilir. Sonra sarımsak, biber ve kişniş koyularak tekrar makineden geçirilir. Bir kaba cevizin yağı alınır. Diğer tarafta tavuk haşlanır. Suyu mısır unu ile boza kıvamında pişirilir. Cevizler bu karışıma atılır. Tavuk etleri didiklenir çorbaya katılır. Hepsini kaynatılır. Servis yapılacağı zaman yağı üzerine dökülür.