



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KIRMIZI ÇORBA

- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çay bardağı şehriye
- 1 çaybardağı kırmızı mercimek
- 150 gr tavuk göğüs eti
- 2 lt tavuk suyu
- 150 gr margarin
- 2 yemek kaşığı salça
- 3 adet domates
- 1 yemek kaşığı nane

Güveçte tavuk etini haşlıyoruz haşladığımız eti tabağa alıp soğumaya bırakıyoruz. Diğer yanda kaynamakta olan tavuk suyuna mercimeği ekleyip haşlanmaya bırakalım. Tavuk etini ufalayıp didikleyelim haşalanan mercimeğe ekleyelim mercimekler haşlanınca pirinç ve şehriyeyi de ekleyip pişmeye bırakalım. Bu arada ayrı bir tavada margarini salçayı domatesleri kavuralım nane ekleyip çorbaya bu karışımı katalım