



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELİSE (İĞDIR)

İğdır İl Kültür Turizm Müdürlüğü

1 adet tavuk veya yarım hindi
3 su bardağı çiğden
3 lt. su, 1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağı hariç diğer malzemeler güvece konularak tandıra yerleştirilir. Yaklaşık iki saat pişer. İyice piştikten sonra tandırdan çıkarılır. Sıcakken tereyağı katılıp karıştırılır.

Not: Bu çorbada bir önceki tarifteki gibi iyice pişirilir. Malzemeler tanınmayacak hale gelir.