



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## IZGARA TAVUK ÇORBASI

- 2 tavuk göğsü (yaklaşık 250 g deri ve kemikleri alınmış)
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 iri kırmızı soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 6 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
- 500 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış)
- bir tutam kişniş
- bir tutam kırmızıbiber
- bir tutam kimyon
- 1/4 tatlı kaşığı kekik
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 havuç (kazınıp, ince şeritler halinde kesilmiş)
- 1 kabak (kazınıp, ince şeritler halinde kesilmiş)
- 1 çorba kaşığı taze soğan (yalnızca yeşil bölümleri kıyılmış)

Keskin bir bıçakla her 2 tavuk göğsünü, 2 ince uzun parçaya kesin, Bu 4 parçayı bir tabağa koyup, üstlerine zeytinyağı ve limon suyunu gezdirin ve karabiberi serpererek bir kenara bırakın.

Bir tencerede soğanlar, sarımsaklar ve tavuk suyunu karıştırıp, tencereyi orta ateşe oturttarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca domatesler, kişniş, kırmızıbiber, kimyon, kekik ve tuzu ekleyip, ateşi kısarak, karışımı 20 dakika pişirin. Havuçlar ve kabakları ekleyip, sebzeleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 6 dakika) pişirmeyi sürdürün.

Bu arada fırınınızın ızgarasını yakın. Tavukları fırın ızgarasının altında 2 dakika ızgara edip, altüst ederek, öbür yanlarını da 2 dakika ızgara ettikten sonra, kesme tahtası üstüne çıkarın ve her parçayı verevine ince uzun şeritler halinde kesin.

Tencereyi ateşten alıp, çorbayı büyük bir çorba kâsesine aktarın. Tavuk şeritlerini çorbanın yüzeyine bırakıp, üstlerine taze soğanları serpiştirdikten sonra, servis yapın.