



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA ÇORBA (PINARBAŞI KASTAMONU)

Aydođan Aydođdu - Metin Mızrak

40 gr. Kızamık Ekşisi
400 gr. Parçalanmış Tavuk Eti
15 gr. Tereyađı
1 lt. Tavuk Suyu
5 gr. Karabiber
5 gr. Tuz
5 gr. Kırmızıbiber
24 gr. Un

Tavuk bir tencerede su eklenerek pişirilir. Pişen tavuk suyundan ayrılır ve soğumaya bırakılır.
Tavuk suyu bir tencereye alınır ve kaynatılır.
Kaynayınca ekşi ve un suyla inceltir, içine ilave edilir
Tavuk etleri parçalanır ve kaynayan suyun içine baharatlarla birlikte ilave edilir
Çorba servis edildiđinde tereyađı eklenir.
