



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK ÇORBASI

1 su bardağı dövme
1 adet tavuk göğsü
1 su bardağı nohut
2 yemek kaşığı salça
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Nohudu ve dövme yi çorbayı yapmadan 8-10 saat önceden ıslatın.

Tavuk göğsünü de 5-6 su bardağı kadar suyla düdüklü tencerede başlayın.

Tavuğu tencereden alıp etlerini didikleyin.

Tencerede kalan tavuk suyuna dövmeleri ve nohutları ekleyin.

Didiklediğiniz tavuk etini de yeniden tencereye alın.

Tuzunu da ilave edip tüm malzemeyi kapağı kapalı halde 35 dakika kadar pişirin.

Düdüklü tencerenin kapağını açtıktan sonra kıvamı kontrol edin. Çok koyuysa biraz sıcak su ekleyip bir taşım daha kaynatın.

Bu arada kuru soğanı yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun.

Salçayı da soğana ekleyip kavurmaya devam edin.

Salçalı soğanı çorbanıza ilave edin.

Üzerine karabiber serpip servis edin.

