



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KINA ÇORBASI

- 1 adet köy tavuğunun göğsü
- 1 avuç pirinç
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 200 gram margarin
- 1 adet limonun suyu

Tavuğu, 1 litre suda haşlayın. Piştikten sonra suyunu süzüp, başka bir tencereye ayırın. Eti küçük doğrayın. Tencereye ayrılan su kaynamaya başlayınca, içine pirinç ilave edin. Yirmi dakika kaynattıktan sonra nişastayı biraz su ile eritin. Karıştırarak çorbaya yedirin. Ayrı bir tavada margarini eritin. Kırmızıbiber ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirin. Tuz, karabiber ve limon ilave ederek servis yapın.