



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONUK ÇORBASI

1 ay bardağı irmik
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet tavuk budu
7 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Önce tavuk budunun üzerine 7 su bardağı su ilave edilir. Dödüklü tencerede yaklaşık 8 dakika pişirilir. Sonra minik minik parçalara ayrılır. İrmik ve tereyağı kavrulur. Tuz, karabiber, tavuk suyu ilave edilir. Orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateşten almadan önce tavuk parçaları konur. Bir tık daha kaynatarak servise sunulur.