



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI TAVUK ÇORBASI

1 adet soğan
1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
eyrek demet kıyılmış maydanoz
tuz
karabiber
Sosu için:
1 adet tavuk göğsü
bayat ekmek

Nohutu haşlayıp süzün.1 kg suya Bizim Mutfak Kremalı Tavuk orbasi'nı ilave edin. topaklanma olmaması için karıştırıp kenara alın.1 çorba kaşığı Teremyağı bir tencerede eritip, rendelediğiniz soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine orba karışımı, tavuk bulyon,haşlanmış nohut, maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edin. Orta ateşte 10-15 dakika pişirin.Bu karışımı blenderdan geçirin.Sosu için, Teremyağı küçük bir tavaya alıp, didilmiş tavuğu sote edin. Üzerine mısır, karabiber ve tuz ilave edin..başka bir tavada küp küp kestiğiniz bayat ekmekleri kızartın. Tavuk sosu ve ktır ekmeklerinizi ilave ederek çorbayı sıcak olarak servis edin.