



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MULLIGATAWNY

(Hindistan usulu tavuksuyu corba)

1 lt tavuk suyu
250 gr tavuk eti
2 dl hindistancevizi sutu
8 gr kisnis tohumu
3 gr kimyon
3 dis sarmisak
3 adet kirmizi biber
2 yemek kasigi margarin
2 adet karanfil
1 cay kasigi cemen tozu
1 cay kasigi zerdecac
1 adet soğan
1 adet defne yapragi
1 gr kakule
bir cimdik tuz
bir cimdik karabiber

Bir tencerede tavuk suyu, tavuk, ince dogranmis soğan yarim saat kisik ateste pisirilir. Sarmisaklar ezilir ve kirmizi biber ile 2 dakika margarinde pisirilir ve baharatlar eklenir, 2 dakika daha pisirilir bu karisim kaynamakta olan corbaya eklenir, tavuk corbanin icinden alinir, kucuk parcalara bolunur, tekrar corbaya eklenir. En son hindistancevizi sutu eklenir, bir tasim daha kaynatilir.