



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA ÇORBASI

2 adet tavuk budu
2 su bardağı yoğurt
2 kaşık un
1 su bardağı haşlanmış nohut
Yarım çay bardağı tel şehriye
5 su bardağı tavuk suyu
Üzeri için:
Tereyağı
Kırmızı toz biber

Tavukları haşlayıp suyunu bir tencereye alın, etlerini ince ince didikleyin.
Yoğurt ve unu bir kaptan çırpın ve tenceredeki tavuk suyuna ekleyin.
Kaynayana kadar karıştırarak pişirin.
İçine sırasıyla haşlanmış nohut, tel şehriye ve tavuk parçalarını ekleyin.
Şehriyeler pişince içine tuzunu da ekleyin.
Küçük bir tavada yağı eritip kırmızı biberi içinde kızdırın. Servis ederken çorbanın üzerine gezdirin.

