



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI YARMA ÇORBASI

1 su bardağı yarma
1 adet tavuk göğsü
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
8 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
5 diş sarımsak
1 adet limon

Yarma ve tavuk ayrı ayrı haşlanır ve tavuk minik şekilde didiklenir. Un ve tereyağı tencereye konur, pembeleştirilir. Üzerine tavuk suyu, tuz eklenir, kaynayanaya kadar karıştırılır. Sonra yarma ve tavuk katılır. Bir taşım birlikte kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Servis sırasında ezilmiş sarımsak ve limon karışımı gezdirilir.
