



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ŞORVA (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

- 1 tavuk
- 1 orta boy soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 125 gr margarin
- 1 Çay kaşığı sarıkök
- 1 orta boy domates
- 3 sivri biber
- 1 orta boy patates
- ½ su bardağı lepe
- 1,5 lt su

Öncelikle tavuk parçalara ayrılarak bir tencereye konulur. Lepe ve su eklenerek ateş üzerine alınır. İnce ince kıyılmış soğan ve tuz, hazırlanan karışım içine konarak tencerenin kapağı kapatılır. Lepeyi pişmesi beklenir. Lepe pişince rendelenmiş domates, halkalar halinde doğranmış biber ve patates eklenerek bir süre kaynatılır. Daha sonra yağı konularak, üzerine sarıkök serpiştirilir. Patatesler ve tavuk pişince ateşten alınır.

