



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYUNA GÜLÜKLÜ ÇORBASI (ALANYA ANTALYA)

- 2 kaşık margarin
- 1 adet domates
- 1 küçük parça tavuk göğsü
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 100 gr kıyma
- biraz tuz
- 100 gr sıvıyağ (köfteleri kızartmak için)
- 1 kahve fincanı pirinç

Tavuk göğsünü haşlayın, suyunu ayırın. Tavuk göğsünü tel tel parçalara ayırın. Kıymaya tuz ve karabiber ekleyerek yoğurun, nohut boyunda köfteler yapın ve yağda kızartarak kenara ayırın. 2 kaşık yağı tencereye koyun. Kabuklarını soyup rendelediğiniz domatesi koyun. Nane, salça ve karabiber ekleyerek kavurun. Üzerine 2 bardak tavuk suyu ekleyin. 3 bardak da normal su koyun. Kaynayınca pirinçleri ekleyin. Didiklenmiş tavuğu ve haşlanmış nohutları da ekleyerek pişmeye bırakın. En sonunda kızarttığınız köfteleri ilave ederek ocağı kapatıp servis tabaklarına alabilirsiniz.