



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK SUYUNA MAKARNALI ÇORBA

[www.beypilic.com.tr](http://www.beypilic.com.tr)

BeyPiliç But 2 Adet  
Küçük Boy Soğan 1 Adet  
Defne Yapağı 1 Adet  
Limon (tavuk etini haşlamak için) Yarım  
Tereyağı 1 Yemek Kaşığı  
Mantar 12-15 Adet  
Hazır Noddle Makarna 1 Paket  
Taze Sarımsak 1-2 Sap  
Krema 1 Küçük Paket  
Zerdeçal 1 Çay Kaşığı  
Maydanoz 3-4 Dal  
Tuz  
Taze Çekilmiş Karabiber

Beypiliç Butları tencereye alın. 2 litre kadar su, yarım limon, defne yapağı ve 1 adet küçük boy soğanı ilave edip orta ateşte tavuk etlerini haşlamaya bırakın. Tavuk etleri haşlanınca yaklaşık 1-1,5 litre kadar suyunu süzüp temiz bir tencereye aktarın. Tavuk etleri ılınınca kaşığa sığacak şekilde didikleyin veya doğrayın. Tereyağını eritip dilimlenmiş mantarları kavurun.

Süzdüğünüz tavuk suyunu tencerede kaynatın. İçine tavuk etlerini, tuzu, zerdeçalı, mantarları, bıçakla yarım parmak uzunluğunda kıydığınız (kaşığa sığması için) noddle makarnaları ekleyin. Orta ateşte 5 dakika kadar kaynatın.

Bu arada bir kasede kremayı, limon suyunu ve çok ince kıyılmış taze sarımsakları karıştırın. Kaynamakta olan çorbanın suyundan azar azar olarak karıştırmaya devam edin. Sarımsaklı kremadan azar azar kaynayan çorbaya ilave ederek karıştırmaya devam edin. Birkaç dakika kaynatıp ocaktan alın. Doğranmış maydanoz ve taze çekilmiş karabiber ekleyip sıcak sıcak servis yapın.

