



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYUNA MERCİMEK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
0,5 Adet taze sıkılmış limon suyu
1 Adet sarımsak
2 Çay Kaşığı nane
200 gr sarı mercimek
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Litre tavuk suyu
8 Dal maydanoz
2 Adet acı süs biberi
1 Adet tavuk göğsü
2 Çay Kaşığı tuz

Tavuk göğsünün fazlalıklarını temizledikten sonra haşlayın. Ardından minik küpler halinde doğrayıp bir kenarda bekletin. Sarımsağı soyup ezin. Acı biberin çekirdeklerini ayıklayıp kıyın. Bir tencerede 2 yemek kaşığı sana klasik yağı kızdırıp sarımsak ve biberi kavurun. Karabiber ve nane ile tatlandırıp et suyunu ilave edin ve kaynatın. Mercimeği soğuk suyla durulayıp tencereye ekleyin. 15-20 dakika kadar pişirin. Maydanozun yapraklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra kıyın. Tavuk göğsü küplerini çorbaya ekleyip 5 dakika kadar birlikte pişirin. Çorbayı tabaklara paylaşın. Limon suyu ve tuzla tatlandırın. Üzerine maydanoz serpip servis yapabilirsiniz.