



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ADANA ÇORBASI

200 ml Tat Domates Suyu
100 gr Tat Domates Püresi
200 gr Piliç Göğüs
Tat Haşlanmış Nohut
2 litre su
50 ml sirke
Taze kişniş
Karabiber
Tuz

Tencereye piliç göğsü ve suyu koyup kaynamaya bırakınız. Tavuk eti yumuşayınca kevgir yardımıyla çıkartınız ve lif lif ayırıp tekrar tencereye koyunuz. Tat Haşlanmış Nohutları süzünüz. Tat Domates Suyu ve Tat Domates Püresi ile beraber tencereye ekleyiniz. Tuz ve biber katınız. 20 dakika pişmeye bırakınız. Kuru kişniş ve sirke ilave ederek ateşten alınız. Taze kişnişi ince ince kıyarak çorbaya ekleyiniz ve servis yapınız.