



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU AŞ ÇORBASI

Buğdayları yıkayıp kaynatıyoruz daha sonra mercimekleri ekliyoruz kaynatıyoruz daha sonra süzölmeleri için kenara alıyoruz ayrı bir tencerede tarif edildiği gibi kremalı tavuk çorbasını hazırlıyor ve içine buğday ve mercimeği ekliyoruz kaynadıktan sonra üzerine dereotu yada aşotu ekliyoruz 10 dakika daha kaynatıyoruz.