



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU ÇORBA

Malzemesi

4 yemek kaşığı Tamek

Salçacık

1 adet tavuk

1 adet kereviz ve yaprağı

1 adet havuç

2 adet pırasa

½ demet maydanoz

1 su bardağı Tamek Haşlanmış Nohut

2 yemek kaşığı kurutulmuş domates

1 yemek kaşığı margarin

3 adet defne yaprağı

2 adet soğan

4 diş sarımsak

Tuz

Tavuğu yıkayın. Sebzeleri temizleyin, iri iri doğrayın, maydanozu kıyın. Tavuk, sebzeler, maydanozun yarısı ve defne yapraklarını 10 su bardağı su ile 1 saat pişirin. Arada sırada delikli kepçe ile köpüklerini alın.

Haşlanmış tavuğu tencereden çıkartın, kemiklerini ayıklayın, küçük küçük doğrayın. Soğan ve sarımsağı soyup kıyın, yağda kavurun. Tamek Salçacığı katın, kurutulmuş domatesleri, Tamek Haşlanmış Nohut'u, tavuğun haşlama suyunu ekleyin. Tuz ile tatlandırın. Tavuk etini ilave edip, kalan maydanoz yapraklarını üzerine serpiştirin.

---