



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DÖVME ÇORBASI

- 3 tane parça but
- 1 çorba kâsesi dövme (aşurelik buğday)
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası

İlk önce dövmeyi yıkayıp 6 su bardağı suyla 40 dk haşlayalım.

Tencereye yağı bırakıp ısınınca salçaları ekleyip karıştırın.

Butları da bırakıp biraz kavurun.

Haşlanmış dövmeyi suyuyla birlikte bırakın.

5 bardak su bırakıp yaklaşık 30 dk orta ateşte pişirin butlar pişmişse çorba pişmiş demektir butları ister didikleyip ister parça halinde servis edin 2 tane çatal yardımıyla kolaylıkla kemiklerinden ayırabilirsiniz.

