



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU İŞKEMBE ÇORBASI

400 gr. tavuk
5 su bardağı su
HAMUR İÇİN:
1 su bardağı un
1 çay bardağı su
SOSU İÇİN:
3 diş sarımsak
1/2 çay bardağı sirke

Tavuğu, beş su bardağı suda haşlayıp didikleyin. Unu suyla yoğurup küçük parçalara ayırın, tavuk suyuna atıp 15 dakika pişirin. Didiklenmiş tavuk etlerini de tavuk suyuna katıp biriki dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. Sosu için; dövülmüş sarımsak ve sirkeyi karıştırın. Servis yaparken üzerine sirkeli sos ve tereyağında yakılmış pul biber gezdirin.

