



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KEŞKEK ÇORBASI (ANKARA)

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı dövme
1 su bardağı nohut
1 adet tavuk göğüs eti
6 su bardağı su
1 adet soğan
2 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Ayçiçeği yağı

Dövme ve nohudu bir gece önceden ıslatın. Ayrı tencerelerde yumuşayana kadar pişirin. Tavuk etini yıkayıp 6 bardak suyla pişirin. Tavuk etini tencereden alıp küçük parçalara bölün. Tavuk suyuna nohut ve dövmeyi ekleyip pişirmeye devam edin.