



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU NOHUTLU BUĞDAY ÇORBASI

SuperFresh Haşlanmış Nohut 1 su bardağı
Buğday (haşlanmış) 1 su bardağı
Tavuk Butu (haşlanmış) 1 adet
Defne Yaprağı 1 adet
Yoğurt 2 su bardağı
Yumurta 1 adet
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Kırmızı Biber 1 tatlı kaşığı
Nane 1 tatlı kaşığı
Tuz 1 tutam

Tavuğu tuz ve defne yaprağı ile haşlayın.

Üzerine SuperFresh Haşlanmış Nohut, haşlanmış buğday ve haşlanmış küçük doğranmış tavuk etini ilave edip kavurun.

Üzerine istediğiniz koyuluğa gelene kadar sıcak su veya haşladığınız etin suyunu ve tuz ilave edip kaynatın.

Ayrı bir yerde yoğurdu ve yumurtayı el blenderiyle çırpılarak yoğurdun kesilmemesi için ılıtarak çorbaya ilave edin.

Üzerine erittiğiniz yağa kırmızı biber ve nane ilave ederek sosu hazırlayın.

Sosu ister çorbaya ekleyip karıştırın isterseniz sadece üzerine dökün.