



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU YAYLA ÇORBASI

1 paket Tukaş Yayla Çorbası
5 su bardağı su
1 adet tavuk göğsü
2 çorba kaşığı Tukaş Tereyağı

Tavuk göğsünü küçük küpler halinde doğrayın.

Tereyağını yayvan bir tavada kızdırıp, doğranmış tavuk göğüslerini ilave edin.

Tavuklar renk değiştirene kadar kızartın. Kızaran tavukları süzgeç kaşıkla fazla yağlarından süzerek tavadan alın.

Derin bir tencereye 5 su bardağı suyu ve yayla çorbasını alıp, devamlı karıştırarak pişirin.

Çorba kaynamaya başladıktan sonra içine kızarmış tavukları ilave edip, 10 dakika kısık ateşte pişirin.

Servis tabağına aldıktan sonra üzerini karabiber, pulbiber ve kavrulmuş fıstık ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.