



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU YAYLA ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Yayla orbası

100 gr tavuk gs

1 yemek kaşığı Teremyaę

1 Adet Kırmızı sivri biber

4 Adet taze soęan

Bir tencerede Teremyaę'ı eritin, küçük doğradığınız tavukları ilave edip hafifçe soteleyin. zerine ince kıyılmış taze soğan ve küçük doğranmış biberleri ilave edin. Hafifçe soteleyin. 4 su bardağı suyu ilave edin. Kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ayrı bir kaptaki 1 su bardağı su ile karıştırdığınız Yayla çorbasını kaynayan suya ilave edin. Kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirin.