



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK ÇORBASI

300 gr tavuk eti
2 biber
1 soğan
1 su bardağı haşlanmış mısır
2 yemek kaşığı margarin
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı nişasta
yeteri kadar su

Soğan yağda kavrulur, biber ince ince doğranır üzerine eklenir. tavuk ta aynı şekilde ince ince doğranır, üzerine eklenir, 2 - 3 dakika kavrulur. Mısır atılır, karabiber tuz eklenir. en sını nişasta bir miktar suyla inceltilecek karışıma atılır. Kıvama gelene kadar su eklenir. Karıştırarak kaynayana kadar pişirilir. Daha sonra kısık ateşte 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.