



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı

1 su bardağı, kare kesilmiş köy eriştesi
3 su bardağı tavuk suyu
1 adet küçük tavuk göğsü
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı haşlanmış nohut
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz nane
1 adet limon
Tuz
Karabiber, 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kuru nane

Bir tencerede tavuk göğsü haşlanır.

Suyu süzülür, etleri didiklenir.

Et suyu kaynayınca 1 yemek kaşığı limon suyu ilave edilir.

Erişteler ilave edilerek 5 dakika kaynatılır.

Tavuk etleri ilave edilir, 2 dakika daha kaynatılır.

Önceden haşlanmış nohut ilave edilir.

Ayrı bir tavada tereyağı eritilir, salça kavrulur, toz biber ve nane eklenerek kaynayan çorbaya bu karışım ilave edilir.

Sarımsaklar tuzla ezilerek çorbaya ilave edilip 1-2 taşım daha kaynatılıp ateşten alınır.

Sıcak olarak servis edilir.

