



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜRÜKLÜ ÇORBA

Elif Korkmazel

1 adet tavuk budu
7 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gr. kıyma
5-6 dal maydanoz
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı pirinç
Tuz
Karabiber

Tavuk budunu suda haşlayıp süzün. İlıdıktan sonra didikleyin. Un, salça ve tereyağını kavurun. Üzerine süzdüğünüz tavuk suyunu ekleyip karıştırın. Kıyma, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi yoğurun. Fındıktan küçük köfteler yapıp 180 derece fırında pişirin. Köfte, nohut, tavuk eti ve pirinci salçalı suya katıp 10 dakika kaynatın. Üzerine tereyağında yakılmış nane gezdirebilirsiniz.