



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMALI SÜTLÜ MAKARNA ÇORBASI

1 adet soğan
2 adet havuç
2-3 adet yerelması
1 adet haşlanmış tavuk göğüs eti
1 su bardağı süt
4 su bardağı tavuk suyu
50 gr margarin
2-3 dal yeşil soğan
150 gr makarna
Tuz
Karabiber

Margarini tencereye alın erylince soğanı ekleyip kavurun, hafif pembelesince havucu doğrayarak ekleyin ve 5-6 dk kavurun.

Yer elmasını soyup rendeleyip ekleyin, onu da 5-6 dk kadar kavurun.

Sütü ve tavuk suyunu koyun.

Kaynayınca tavuk etini doğrayıp ekleyin, makarnayı da ekleyin.

Tuzunu karabiberini ayarlayın.

Olmasına yakın soğanı ince kıyıp ekleyip, ocağı kapatın.

