



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜKSÜK MAKARNA ÇORBASI

1 su bardağı yüksük makarna
2 adet tavuk göğsü
Yeteri kadar su
Tuz
Yarım su bardağı yeşil mercimek
Üzerine:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
6 dal nane

Tavuk etini 7 su bardağı suda haşlayın. Eti içinden çıkarıp, elinizle didikleyin. Tavuk suyuna ayıklanmış ve yıkanmış mercimeği katıp, yarı yarıya yumuşayana kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın. Makarnayı ekleyin ve kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, tencereyi ocaktan alın. Didiklenmiş tavuk etini çorbaya katın. Diğer taraftan üzeri için tereyağını tavaya alın ve salçaları ilave edip, tereyağı eriyene kadar çevirin. Çorbaya katıp, karıştırın ve kıyılmış nane ekleyip, sıcak olarak servis yapın.

