



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF ÇORBASI

1 adet tavuk veya pilicin iki ggs
6 su bardađı su
1 su bardađı süt
yarım kutu yulaf (hazır alınır)
2 ay kaşığı tuz.

Yulaf soğuk su ile ıslatılır. On, on beş dakika bırakılır. İçerisine kaynar tavuk suyu, tuz ilave edilir. Ateş üzerinde birkaç kaynama aldıktan sonra bir tel ile karıştırılıp pişirilir. Ateşten indirilir. Pişmiş tavuk veya pilicin göğüs etleri lime lime ufaltılır ve ilave edilir. 3-5 dakika daha kaynatılıp çorba kâsesine dökülür ve servise verilir.
