



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ TAVUK ÇORBASI

<https://www.aksam.com.tr>

Yağ, sarımsak ve zerdeçalı kavurun. Ardından tavuk suyunu ve tavukları dökün. Kaynayınca tuzunu atın.



© lezzetler.com tarif no:154138 • adı:Zencefilli Tavuk Çorbası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:13.04.2025 - 05:47