



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ TAVUK ÇORBASI

3 adet tavuk kalça but
4 diş sarımsak
5-6 adet tane karabiber
Yarım su bardağı arpa şehriye
2 tatlı kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı toz zencefil
Tuz

Tavuk kalça butlar düdüklü tencereye alınır. İçerisine 5/6 adet tane karabiber atılır ve pişirilir. Pişen etlerimiz soğuması için bir kaba alınırken muhteşem suyu güzelce bir tencereye alınır. İçerisine halka halka doğradığımız 4 diş sarımsak ilave edilir. Tuzu kontrol edildikten sonra içerisine tiftik tiftik yaptığımız tavuk etleri ve şehriyesi ilave edilir. Kapak hafif aralık, şehriyeler şişene kadar pişirilir. Ocağı kapatmaya yakın yarım limon suyu ve yarım tatlı kaşığı zencefil de eklenip, bir taşım kaynatılır.

