



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZİYAFET ÇORBASI

4 su bardağı suyu tencereye koyun,içine parça tavuğu ve 1 çay kaşığı tuzu koyup haşlayın,haşlanan tavuğu çıkarıp kenara alın,bu arada domates çorbasını bir kapta 2 su bardağı su ile iyice karıştırın ve ılınmış tavuk suyuna ilave edin,ocağın altını orta ateşte yakıp havucu mısırı kremayı ve sarımsağı ilave edip 7dakika karıştırın,daha sonra tavukları küp küp kesip çorbaya ilave edin üzerine muskat rendesi karabiber ilave edip 7 dakika daha kaynatın.