



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## TAVUKLU DÜĞÜN ÇORBASI



750 gr kemikli tavuk  
1 büyük çay bardağı pirinç  
1 büyük çay bardağı nohut  
8 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Terbiye için:  
2 çorba kaşığı un  
1 adet limon  
1 adet yumurta  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı tereyağı

- # Nohut akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır.
- # Tencereye tavuk, tuz ve su konur. Tavuk yumuşayana kadar haşlanır.
- # Tavuk tencereden alınır. Aynı suya yıkanmış pirinç atılır ve şişene kadar pişirilir.
- # Bu arada tavuk tel tel olacak biçimde didiklenir. Limon suyu, yumurta ve un iyice çırpılır.
- # Pirinç pişince terbiye sicim gibi akıtılır, bir taraftan da karıştırılır.
- # Hemen nohut ve tavuk da ilave edilir. Ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatılır.
- # Servis kasesine konur. Üzerine yakılmış tereyağı gezdirilir.

**Not:** Tavuklu Düğün Çorbası Isparta'nın yöresel tarifidir.