



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEFNELİ TAVUK ÇORBASI

- 3 adet tavuk but
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet defne yaprağı
- 1 adet havuç
- 4 dal brokoli
- 4 dal karnıbahar
- 1 adet yeşil biber
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- Tuz

Tavuk bacaklarının derilerini çıkarın, defne yaprağı ile beraber bol su da haslayın. Haşlandıktan sonra içine doğranmış sebzelerin hepsini beraberinde atın. Sebzeler az pişmiş olacak şekilde kaynadıktan sonra diğer yandan bir tavada tereyağını kızdırın ve içine nane atıp çorbanın üzerine dökün. Kırmızıbiber ve karabiberle de zenginleştirebilirsiniz.

