



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU ÇORBASI

1 baş soğan
1 adet havuç
1 çorba kaşığı tuz
1 adet orta boy tavuk
3.5 lt su (yaklaşık 13 su bardağı)

Bir tencereye 3.5 lt su koyun, orta büyüklükte bir soğanın kabuklarını soyun, üstünü temizlediğiniz havucu ilave edin, tüylerini yolup, içini temizledikten sonra, harlı ateşte tıtsüleyip, yıkadığınız tavuğu ilave edin. Tuzunu katın, tencere kapağı açık vaziyette ateşe koyun.Su ısındığında suyun üzerinde beliren köpükleri delikli bir kepçe yardımı ile alıp atın. Daha sonra tencerenin kapağını örtün. Tavuk iyice yumuşayınca dek 2-2.5 saat kaynatın. Tavuk piştikten sonra bir tabağa koyun ve tenceredeki suyu ince delikli bir süzgeçten geçirin. Böylelikle yaklaşık 8 su bardağı su elde edeceksiniz, eğer su miktarı bundan daha fazla ise bir süre daha kaynatıp su miktarını azaltın.