



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK ÇORBASI

1 çorba kaşığı yağ
20 su bardağı tavuk suyu (2 litre)
250 gram doğranmış sebze karışımı (havuç, patates, pırasanın beyazı)
1 su bardağı süt
2 kahve fincanı un
1 tatlı kaşığı tuz
500 gram zar gibi doğranmış tavuk eti

- 1) Bir tencereye yağı koyup hafif kızdırarak sebzeyi ilâve edip 1 dakika kavurunuz.
- 2) Sonra tuz ve tavuk suyunu ilâve ederek kaynatınız.
- 3) Başka bir kapta sütü unu iyice karıştırıp kaynamakta olan tavuk suyunun içine karıştırarak ilâve ediniz.
- 4) Ağır ağır kaynatarak 20 dakika pişirip süzünüz.
- 5) Tavuk etlerini ekleyerek servis yapınız.