



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORGANİK TAVUK SUYUNA SÜT ÇORBASI

Eğlenceli Tarifler  
Sağlıklı Minikler

- 1 adet organik tavuk budu
- 250 ml süt
- 3 çorba kaşığı Komili Organik Sızma Zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 dilim tam buğday ekmeği içi ufalanmış

Tavuk budunu 500 ml su ile birlikte bir tencereye alıp kaynatın. Tavuk eti yumuşayıp kemiğinden kolaylıkla ayrılabilir hale geldiğinde ateşten alın. Tavuk budunu sudan çıkarıp etini didikleyin. 250 ml tavuk suyunu süzüp sütle karıştırın. Bir tencerede 1,5 kaşak Komili Organik Sızma Zeytinyağı'nı ısıtıp unu ekleyin. Karıştırarak bir dakika kavurun. İçine tavuk suyu ile karıştırdığınız şütü yavaşça dökerek kaynama noktasına gelene kadar karıştırın. Çorbanız kaynadıktan sonra tavuk etlerini ekleyip ateşten alın. Kalan Komili Organik Sızma Zeytinyağı ile ufalanmış ekmek içlerini ufak bir tavada kırılaşana kadar 2 dakika kavurun. Çorbayı kaseye alıp üstüne ktır ekmeklerden serpiştirerek servis edin.

