



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

- 1 Adet Patates
- 1 Adet Kuru soğan
- 1 Dilim Lahana
- 1 Adet Havuç
- 2 Adet Tavuk Baget
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Yağ
- 1 Avuç Kadar Kıyılmış Maydanoz

Öncelikle soğanları ve lahanaları doğrayın.  
Tencerede soğanları kavurun ve lahanayı ilave edin yumuşayana kadar kavurun.  
Patatesi ve havucu soyun ve rendeleyin.  
Tencereye ilave edin.  
Tavuk suyunu ve tuzunu ekledikten sonra pişmeye bırakın.  
Haşlanmış tavukları didin ve çorbaya katın.  
Üzerine maydanoz doğrayarak süsleyin.