



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU ÇORBA

Yarım kilo tavuk eti
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber

6 su bardağı suyla tavuk etlerini 20 dakika pişiriyoruz. Süzgeçten geçirip tavuk suyunu ayırıyoruz. Tavuk etlerini de iri parçalara bölüyoruz. Tencereye unu ve tereyağını koyup 3 dakika kavuruyoruz. Üzerine süzölmüş tavuk suyunu koyup kaynatıyoruz. Koyulaşınca içine irice doğradığımız tavuk parçalarını koyuyoruz. Servis yapılacağı zaman tereyağı yakıp, pul biberle kızdırıp çorbanın üzerine döküp servis yapıyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.10.2023