



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU

Tavuk kanat ve boyunlarını bir düdüklüye koyun. Tencereye iri doğranmış havuç, dörde bölünmüş soğan ve baharat torbası (temiz bir tülbente sarılıp ağzı uzunca bir iple bağlanmış 1 defne yaprağı, bir tutam kekik, 3-4 dal maydanoz, 2 diş karanfil) ilave edin. Suyunu da ekleyip tencerenin ağzını kapatarak 15 dakika kadar pişirin. Evde hazırlayacağınız bu tavuk suyunun hazır tablettten çok daha lezzetli olacağını göreceksiniz.