



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

6 SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

100 gr kemiksiz tavuk göğsü
2 adet Sarımsak (dövülmüş)
1 adet Bizim Mutfak Tavuk Suyu
5 su bardağı su

Önce tavuk göğsünü yeterince su ile haşlayın. Soğuyan tavuğu kemiklerinden ayırıp, didikleyin. Tencereye yağı koyup eritin. Daha sonra sarımsağı kavurun. Üzerine bizim mutfak 6 sebze çorbasını dökün. Ve üzerine 5 su bardağı suyu dökün. 10 dakika kısık ateşte karıştırarak pişirin. daha sonra tavukları tencereye atın. 15-20 dkka arası kısık ateşte pişirmeye devam edin.