



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN USULÜ SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

2 Adet tavuk göğüsü
1 Adet pırasa
2 Adet havuç
2 Adet patates
Maydanoz
1 Kereviz
Bezelye
1 Tavuk suyu tozu
1 kaşık Margarin
Karabiber
Tuz

Tüm malzemeleri küçük doğrayın. İlk tavuk göğüsünü yaklaşık 2 litre suda doğranmış şekilde kaynatın. Ardından tüm malzemeleri ilave edin yaklaşık 20 dakika kaynatarak pişirin. Damağa göre az pirinç ve şehriye ekleyebilirsiniz.