



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAŞEMELLİ TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı tavuk suyu
Başemel için:
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
Yarım tatlı kaşığı tuz

Tavuk haşlanır ve didiklenir. Un ve margarin kavrulur. Üzerine tavuk tavuk suyu eklenir bir taşım kaynatılır. Üzerine tavuk ve tuz katılır. Diğer tarafta başemel için un ve tereyağı kavrulur, tuz eklenir. En son soğuk süt incecik akıtılarak katılır. Hazırlanan sos çorbaya eklenir. Kaynama noktasına gelene kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.