



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT TAVUK SUYU

1 adet ufak tavuk
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
2 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su

Tavuk bütün olarak yıkanır ve düdüklü tencereye konur. Üzerine iri doğranmış havuç ve soğan eklenir. Tuz serpilir, su konur. Kapağı kapatılır. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır ve 12 dakika daha pişirilir. Oda ısısına gelince içinden tavuk alınır ve buzdolabına yerleştirilir. Bir gece sonra üzerine biriken yağları kevgir kaşıkla alınır. Süzgeçten geçirilir ve arzu edilen her yemekte kullanılır.
