



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TAVUK ÇORBASI

Soğanı ince ince doğrayalım. Tavuk etini bir tencerede haşlayalım. 1 yemek kaşığı tereyağında soğanları kavuralım. Haşlanan tavukları didikleyip yağın içine ekleyelim. Ardından cevizleri ilave edelim. Ayrı bir kapta 1,5 yemek kaşığı un, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabibere; 4 su bardağı su ilave ederek çırpalım. Daha sonra hazırlanan karışımı önceden hazırlanan harcın üzerine döküp karıştırarak çorba kıvamına getirelim. İsteğe göre tereyağında pul biber yakarak üzerine ekleyip servis yapılabilir.
