



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRİP ÇORBASI

1 ay bardağı arpa veya tel şehriye
1 adet tavuk göğsü
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağ
5 su bardağı tavuk suyu
Toz zerdeçal
Nane
Pul biber
Tuz

Bir tencerede tavuğı haşlayın. Tavuğunuz haşlanınca didikleyin ve bir kenara alın.
Ayrı bir tencereye tereyağı ve sıvı yağı ekleyin.
Ardından unu ilave edip kavurun.
Küçük küçük doğranmış sarımsakları ve baharatları da ilave edin.
Daha sonra tavuk suyunu ekleyip güzelce karıştırın ve kaynatın.
Üzerine önceden hazırladığınız tavuk etini ve tel şehriyeyi ilave edin.
Çorbanızı şehriyeler yumuşayana kadar pişirin.

