



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASTA ÇORBASI

Elif Korkmazel

Yarım kilo tavuk eti
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber

6 su bardağı suyla tavuk etlerini 20 dakika pişiriyoruz. Süzgeçten geçirip tavuk suyunu ayırıyoruz. Tavuk etlerini de iri parçalara bölüyoruz. Tencereye unu tereyağını koyup 3 dakika kavuruyoruz. Üzerine süzölmüş tavuk suyunu koyup kaynatıyoruz. Koyulaşınca içine irice doğradığımız tavuk parçalarını koyuyoruz. Servis yapılacağı zaman tereyağı yakıp, pul biberle kızdırıp çorbanın üzerine döküp servis yapıyoruz.