



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARADENİZ ÇORBASI

Gökçe Coşkun

2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1/2 yemek kaşığı domates salçası
1 lt tavuk suyu
2 iri diş sarımsak (bir çimdik tuzla ezilmiş)
1 su bardağı küp doğranmış haşlanmış tavuk eti
Tuz
Servis için; karabiber-limon

Unu bir tavada birkaç saniye kavurun,kokusu çıksın..
Tencerenize tereyağı ve salçaları koyup 1-2 dakika kavurun ..
Ardından unu bu karışıma ekleyip karıştırın, yavaş yavaş tavuk suyunu ekleyin..Bu aşamada topaklanma oluyorsa blendırınızı kullanabilirsiniz..
Orta ısıda kıvam alana kadar yaklaşık 10 dakika karıştırıp kaynatın...
Tavuk etlerini ekleyin..
1-2 saniye kaynadıktan sonra ezdiğiniz sarımsağı ekleyin..
Tencerenizin kapağını kapayıp servis anına kadar bekletin..Bu sayede sarımsak kendi aromasını salacaktır..
Serviste limon ve karabiber kullanın.