



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TAVUK ÇORBASI

120 g havuç
300 g tavuk göğsü
60 g doğranmış soğan
120 g mısır, süzölmüş
600 ml tavuk suyu
Karabiber
Tuz
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
6 kekik sapı
Süsleme için:
Doğranmış maydanoz,

Havucu tıraşlayın ve 1 cm'lik küpler halinde doğrayın.

Tavuğu 2 cm'lik parçalar halinde kesin.

Malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programına basın.

Çorba hazır olduğunda, kapağı açın, kaselere boşaltın ve üzerini bir miktar maydanozla süsleyin.

Not: Çorbaya kereviz sapı, dolmalık biber veya farklı sebzeler de ekleyebilirsiniz.

