



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TAVUK ÇORBASI

1 litre tavuk suyu
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı margarin ya da tereyağı
1 kahve fincanı un
1 çay bardağı süt
yarım çay bardağı ince doğranmış beyaz tavuk eti
1 çay kaşığı tuz

Yağı bir tencereye koyup hafif kızdırdıktan sonra soğan ekleyerek biraz kavurun. Sonra tavuk suyu ve tuzu ilave ederek kaynatın. Ayrı bir kapta sütle un iyice karıştırarak, kaynayan tavuk suyunun içine boca edin. 20 dakika ağır ağır kaynatın. Tavuk etlerini ilave ederek servis yapın.

