



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk
7 diş sarımsak
1 adet limon
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Tavuk parçalara ayrılır. Üzerine su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Sonra süzgece çıkarılır, kemikleri ayıklanır ve didiklenir. Kalan tavuk suyuna, soğuk suyla karıştırılmış un süzgeçten geçirerek konur. Ardından limon ve dövülmüş sarımsak katılır. En son tuz ve tavuk ilave edilir. Bir taşım pişirilir. Arzuya göre üzerine yakılmış pul biber gezdirilebilir.

[ML® Tavuk Paça için tıklayın](#)