



## PİLİÇLİ SEBZE ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 tutam ıspanak  
Birkaç dal brokoli  
1 kaşık haşlanmış piliç eti  
Tavuk suyu  
Zeytinyağı  
1 kaşık tam buğday unu

Sebzeleri ve didiklenmiş piliç etini tavuk suyu ile pişirin, blenderden geçirin. 1 kaşık unu zeytinyağında hızlıca kavurun, çorbayı üzerine ekleyip bir taşım daha pişirin.

