



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI ÇORBA

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

1 adet tavuk göğsü
10-12 adet mantar
5-6 çiçek brokoli
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı tereyağı
2 tutam safran
Bir buçuk çorba kaşığı un
6 su bardağı su
Tuz

Tavuğu küçük parçalar halinde doğrayın. Mantarları 4'e bölün. Brokoli çiçeklerini küçük parçalara ayırın. Dolmalık fıstıkları yapışmaz yüzeyli bir tavada renkleri dönene kadar sürekli karıştırarak kavurun ve kenara alın. Tereyağını bir tencereye alıp tavukları kavurun. Üzerine mantarları ekleyin. 2 dakika sonra brokoli ve safranı katın. Bir iki çevirdikten sonra unu ekleyip kokusu gidene kadar kavurun. Suyunu ilave edin ve topaklanmaması için sürekli karıştırın. Tuzunu ayarlayıp pişmeye bırakın. 10 -15 dakika pişirip ocaktan alın. Dolmalık fıstıkla süsleyerek servis yapın.

