



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI GELİN ÇORBASI

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

1 adet tavuk but
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet havuç
1 yemek kaşığı un
1 diş sarımsak
Karabiber
Tuz
Yarım çay bardağı pirinç
5 su bardağı tavuk suyu
Üzeri için;
Maydanoz

Yarım çay bardağı zeytinyağını tavaya dökün. 1 adet rendelenmiş havucu ekleyin ve kavurun. 1 yemek kaşığı unu ilave edin ve karıştırın. Üzerine bir diş sarımsak rendeleyin. Karabiber ve tuz da ekleyerek karıştırın. Yarım çay bardağı pirinci ekleyin ve karıştırın. 5 su bardağı tavuk suyunu ekleyerek karıştırın. 1 adet tavuk butunu didikleyin. Ardından kaynayan çorbanın içerisine ilave edin. Maydanozu minik minik doğrayın. Çorbayı maydanozla süsleyin

