



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI TAVUK ÇORBASI

2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan
2 tane tavuk suyu tableti
1 bağ maydanoz
Limon suyu
3 diş sarımsak
1 bardak su
Çok az pişmiş tavuk,
Karabiber
1 dilim ekmek

Soğanla sarımsağı doğrayın ve zeytinyağında hafifçe kızartın. Küçük parçalar halinde ufaladığınız 1 dilim ekmeği ekleyin. Tavuğu, tavuk suyunu, doğranmış maydanozu, limon suyunu, suyu ve karabiberi ekleyerek yaklaşık bir saat kadar yavaş yavaş kaynatın.

[ML® Sarımsaklı Pirinç Çorbası için tıklayın](#)