



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ÇİN ÇORBASI

- 1 adet tavuk göğüs eti
- 2 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1 adet pırasa
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı zencefil
- 1 çay kaşığı buğday nişastası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Sebzeleri yıkayın. Kabak, pırasa ve havucu kibrit çöpü kalınlığında doğrayın. Tavaya sıvı yağı ve doğradığınız sebzeleri koyup, 5 dakika soteleyin. Üstüne tuz serper gibi nişastayı serpin, 6 bardak su ve zar şeklinde doğranmış tavuk etlerini koyup, çorbayı 20 dakika kaynatın. Zencefilini koyup karıştırın, 10 dakika daha kaynatın. Çorbanın suyu azalırsa su ilave edebilirsiniz. Sıcak servis yapın.

