



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK ÇORBASI (KOCAELİ)

1 tavuk göğüs eti
4 su bardağı tavuk suyu
15 gr tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 çarliston biber
1 çuska biber
1 küçük havuç
1 küçük kabak
Tuz, karabiber

1 Tavuk göğüs etini haşlayın ve tel tel ayırın. Bir tencerede tereyağını eritip unu karıştırarak kavurun. Tavuk suyunu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

2 Biber, havuç ve kabağı temizleyin. Biberleri kıyın. Havuç ve kabağı küp şeklinde doğrayın. Sebzeleri tencereye ilave edip pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

