



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

- 1 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 yaprak lahanası
- 1 adet havuç
- 1 adet pırasa
- 2 adet Keskinöğlü tavuk baget
- 2 çorba kaşığı un
- 1/2 Ravika zeytinyağı
- Tuz
- Maydanoz

Soğanları ve lahanaları doğrayın. Patates ve havuçları soyup rendeleyin. Bir tencerede Ravika zeytinyağını kızdırın ve sırasıyla soğan, lahanası, patates ve havucu ilave edip kavurun. Ayrı bir tencerede tavuk bagetleri haşlayın. Haşlanmış olduğunuz tavuk bagetleri soğuyunca didin ve çorbaya ekleyin. Son olarak tavuk suyunu ve tuzu çorbaya ilave edip bir taşım kaynatın. Üzerini maydanoz ile süsleyip servis edin.

