



SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1 adet tavuk
2-3 dal kereviz
2 adet havuç
1 adet kabak
1 adet kapy
1 adet soğan
2 paket krema
20 gr. un
Tuz
Karabiber

1. Tavuk göğüs etlerini tencerede haşlayıp didikleyin.
2. Tavuk suyunu ayırın. Bir tencereye yağı koyup hafifçe kızdırın.
3. Kızdırdığınız yağa unu ilave edin, un sarı bir renk alana kadar kavurun.
4. Kavrulan una tavuk suyunu ve tuzu ilave ederek kaynatın.
5. Daha sonra küp küp doğradığınız sebzeleri, didiklenmiş tavukları ve kremayı koyarak 20 dakika daha kaynatın.
6. Tuzunu ve karabiberini ekleyin. Sıcakken servis edin.

