



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
3,5 su bardağı (750 ml) tavuk suyu
1 adet tavuk göğüs haşlanmış, didiklenmiş
1 su bardağı bezelye
1 adet havuç 2 küp doğranmış
2 avuç tel şehriye
½ adet limon suyu
3 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber

Tavuğu kaynatıyoruz ve didikliyoruz, tavuğu haşladığımız suyunu 3,5 su bardağını kullanacak şekilde kenara ayırıyoruz.

Bir tencereye Bizim Yağı ekliyoruz, tüm sebzeleri tencereye ilave edip, kavuruyoruz. Ardından tavuk suyunu ekleyerek kaynatıyoruz. Kaynayan suya, şehriye ve tavukları ilave ediyoruz. Şehriye ve sebzeler pişince, limon suyunu ekliyoruz. Tuz ve karabiberi çorbaya ilave edip 10-15 dakika daha kısık ateşte pişiriyoruz ve sıcak olarak servis ediyoruz.

Not: Çorbanın içine konserve garnitür eklemek isterseniz; şehriyeler piştikten sonra eklemelisiniz.