



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

Yarım çay bardağı sıvıyağ
3 adet tavuk göğsü
1 adet büyük boy havuç
2 adet büyük boy patates
4 su bardağı su
Terbiyesi için:
2 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı un

Orta boy bir tencerenin içine tavukları koyun. Üzerine 3 su bardağı kadar su ilave edin ve güzelce haşlayın. Haşladıktan sonra tavukları çıkarın. Suyunu bir kenarda bekletin. Tavukları ufak ufak doğrayın. Patatesi ve havuçları küp küp doğrayın. Orta boy bir tencerenin içerisine sıvı yağ alın. Üzerine havuç ve patatesleri ekleyerek yumuşayana kadar kavurun. Kavrulmuş sebzelerin üzerine tereyağı ve unu ilave ederek kavurmaya devam edin. Üzerine ayırdığınız tavuk suyunu dökün. Daha sonra içerisine haşlanmış tavukları ekleyerek bir süre daha kaynatın. Tüm sebzeler güzelce yumuşadığında çorbayı ocaktan alın ve sıcak sıcak servis edin. Sebzelili tavuk çorbanız hazır.

