



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.inlezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

Kabak
Havuç
Patates
Un
Pirinç
Tavuk suyu
Tavuk eti
Tereyağı
Kırmızıbiber

Bir kaşıık yağı eritip bir kaşıık unu kavuralım.Daha önceden haşlanmış köy tavuğundan 5-6 su bardağı tavuk suyunu tencereye katıp kaynatalım.

İçine 2-3 kaşıık pirinç atıp bir taşım kaynattıktan sonra bire rtane kabak, patates ve havucu rendeleyip kaynayan çorbaya ilave edelim.

Sebzeler pişince ateşten aldığımız çorbaya tereyağında kızartılmış biber ve küçük parçalara bölünmüş tavuk etlerini ilave edelim.

Çorbayı kaseye alınca maydonoz, limon ve karabiber atabiliriz.