



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

Dolu bir kase haşlanmış tavuk
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük soğan
1 adet büyük havuç
2 adet patates
1 adet biber
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
1 çay bardağına yakın şehriye
Tavuk suyu
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Üzeri için:
Dereotu

Öncelikle tavuğumuzu haşlayıp, haşlama suyunu da dökmeyip bir kenara alıyoruz. Tavuğu didikleyip hazır hale getiriyoruz. Tenceremize yağı ile yemeklik doğranmış soğanı alıp, kavuruyoruz. Sırayla küp küp doğradığımız havucu, patatesi, biberi ve sarımsakları ekliyoruz. Birkaç dakika da onları kavurup, unumuzu ekliyoruz. Un ile de birkaç dakika kavurduktan sonra, yavaş yavaş tavuk suyunu döküyoruz. Sebzeler yumuşamaya yakın, haşlanmış tavuğu ve şehriyemizi de ilave ediyoruz. Ocağa alıp, kaynamaya bırakıyoruz. Bu arada baharatları da ekleyebilirsiniz. Sebzelerin hepsi yumuşadıktan sonra, altını kapatıyoruz. İnce ince kıyılmış dereotunu, çorbamıza ekliyoruz. Sıcak olarak servis ediyoruz.

