



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı margarin
1 Adet tavuk göğsü (haşlanmış)
1 Bardak süt
250 gr karışık sebze (kabak, fasulye, havuç)
10 Bardak tavuk suyu

Sebzeleri küp şeklinde doğrayın, 2 kaşığ yağ ve üzerini örtecek kadar tavuk suyuyla ateşe koyun. Kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Unla sütü birbirine karıştırın, bu karışımı kaynayan sebzelere katın, artan tavuk suyunu da koyup 10 dakika kaynatın. Sonra haşlanmış kıyılmış tavuk eti ve tuz atıp ve ocaktan indirin. Nane serpererek servis yapın.