



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK SUYU ÇORBA

Haliç Üniversitesi

1 adet havuç
1 adet kereviz
1 adet beyaz lahana
Tavuk
1 gr şehriye
1 adet soğan
1 adet sarımsak
Karabiber
Pulbiber
Tuz
Nane

Orta boy bir tencerenin içine tavuklar aktarılır.

Üzerine 3 su bardağı kadar su ilave edilir ve güzelce haşlanır. Haşladıktan sonra tavukları çıkarın.

Suyunu bir kenara alınıp Tavukları küp küp doğranır.

Patatesin ve havuçların kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğranır.

Orta boy bir tencerenin içine sıvı yağı alınır. Üzerine havuç ve patatesleri atarak yumuşayana kadar kavurulur.

Kavrulan sebzelerin üzerine tereyağı ve unu ilave ederek kavurmaya devam edilir.

Ardından üzerine ayırdığımız tavuk suyunu ekleyip. Bu aşamada azar azar eklemeye ve karıştırmaya dikkat edilir.

Ardından içine haşlanmış tavukları ekleyerek bir süre daha kaynatıp. Tüm sebzeler güzelce yumuşadığında ocaktan alınır ve üzerine karabiber serperek sıcak sıcak servis edin.

