



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK SUYU ÇORBASI

- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 diş sarmısak
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 2 çorba kaşığı un
- 1 avuç çiçeklerine ayrılıp irice doğranmış karnabahar
- 1 avuç çiçeklerine ayrılıp irice doğranmış brokoli
- 3-4 dal kereviz sapı
- 2 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı krema
- Tuz
- Karabiber

Tereyağı ve zeytinyağını tencereye alıp, tereyağı eriyene dek karıştırın. Küçük küp doğranmış soğan ve kıyılmış sarmısak ilave edip, soğan şeffaflaşana dek karıştırarak soteleyin. Küçük küp doğranmış havuç ve patates ekleyip sotelemeye devam edin. Yapışmaz yüzeyli bir tavada unu bir-iki çevirin ve tencereye ilave edip karıştırın. Üzerine karnabahar, brokoli ve kıyılmış kereviz sapını ekleyip karıştırın. Tavuk suyu ile sütü tencereye ekleyin ve sebzeler yumuşayana dek pişirin. Kremayı katıp karıştırın ve ocaktan almaya yakın tuz ile karabiberini ayarlayın. Sıcak olarak servis yapın.

