



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİPSLİ TAVUK ÇORBASI

1 adet bütün tavuk
5 çorba kaşığı un
Yarım litre süt
1 Su bardağı su
3 Su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı margarin
İstedığınız kadar pul biber, sarmsak, tuz
1 adet kuru soğan

Tavuğu haşlayın. Haşlanmaya yakın suyuna tuz atın. Haşladıktan sonra parçalarına ayırın. Bir kenarda bekletin. Bir kase içinde 5 çorba kaşığı unu su ile muhallebi kıvamına getirin. Bir tencereye sütü, suyu, soğutulmuş et suyunu ve unlu karışımın yarısından fazlasını koyarak devamlı karıştırarak kaynatın. Muhallebi kıvamına gelinceye ve kaynayınca kadar karıştırın. Sulu olduğunu düşünürseniz ayırdığınız unlu karışımdan katabilirsiniz. Son olarak parçalara böldüğünüz tavuğu çorbanın (şıpsın) içine katın. Servis ederken doğranmış, margarinle ve pul biberle kavrulmuş soğanı sos olarak ekleyin. Dilerseniz dövülmüş ve sulandırılmış sarmsak sosu da ekleyebilirsiniz.