



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT MISIR VE BUĞDAYLI TAVUK SUYU ÇORBA

- 1 paket Keskinöğlü piliç göğüs eti
- 1 çay bardağı tane mısır (konserve)
- 2 çay bardağı buğday (önceden haşlanmış)
- 2 çay bardağı süt
- 1 kutu Keskinöğlü Tavuk Suyu
- ½ çay bardağı un
- 4-5 dal maydanoz
- Tuz
- Karabiber
- Ravika zeytinyağı

Tavuk göğüs etlerini küp şeklinde doğrayın. Doğramış olduğunuz etleri tencerede kavurun. Etler kızarmaya başladığında üzerine unu ekleyin ve bir süre daha kavurmaya devam edin. Daha sonra tavuk suyunu ve sütü ilave edin ve kaynayınca hazırladığınız çorbanın altını kısın. Tane mısır ve buğdayı ekleyin. 30 dakika kadar pişirin. Tuz, karabiber ekleyin. Son olarak maydanozu ince ince doğrayın ve çorbaya ekleyin. Sıcak olarak servis edin.

