



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ TAVUK ÇORBASI

- 2 soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 kahve fincanı un
- 1 bardak doğranmış tavuk eti
- 2 litre tavuk suyu
- 3 çorba kaşığı yağ
- 1 bardak süt

Tencereye kıyılmış soğan ve yağ koyup kavurun, sonra tavuk suyunu ilave ederek kaynatınız. Başka bir kaptaki unu iyice karıştırıp kaynamakta olan tavuk suyunun içine karıştırarak ilave ediniz. Ağır ağır kaynatarak 20 dakika pişirin. Ardından tavuk etlerini ilave edip servis yapınız.
