



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ TAVUK SUYU ÇORBASI

3 litre tavuk suyu  
1 litre süt  
100 gr krema  
200 gr çeşitli sebze  
75 gr tereyağı  
200 gr un  
2 tane soğan (irice)

Bir tencereye yağ konur. Soğan ve sebzeler ince ince doğranarak tencereye boşaltılır. Tencere karıştırılıp içine tavuk suyu katılır. 20 - 25 dakika kadar kaynatılır. Bir kuşanede sütle un bulamaç haline getirilir, tencereye boşaltılır, bir taraftan karıştırılır. Yarım saat daha kaynatılır. Sonra ince delikli süzgeçle süzülür. Tavuk etinin beyaz kısımları kıyılır ve biraz tuz ve krema ile çorbaya katılır.