



TAVUK ÇORBASI

1 tavuk göğüs eti
4 su bardağı tavuk suyu
15 gram tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 adet çarliston biber
1 adet Arnavut biberi
1 küçük havuç
1 küçük kabak
Tuz
Karabiber

Tavuğu haşlayın ve suyunu bir kenara alıp eti tel tel ayırın.
Tereyağını eritip unu karıştırarak kavurun.
Topaklanmaması için tahta kaşıkla karıştırarak tavuk suyunu da ilave edin.
Biber, havuç ve kabakları yıkayıp soyun.
Havuç ve kabakları küp küp doğrayın.
Biberleri ince ince kıyın.
Sebzeleri çorbaya ekleyip yumuşayana kadar pişirin.
Sıcak sıcak servis yapın.

