



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK ÇORBASI

1 bütün tavuk  
4 – 6 su bardağı tavuk suyu  
1 büyük soğan, doğranmış  
3 büyük havuç, soyulmuş ve doğranmış  
1 diş sarımsak, kıyılmış  
1 tutam maydanoz, ince kıyılmış  
Yarım tutam kurutulmuş dereotu  
Yarım çorba kaşığı kadar tuz  
Yarım çorba kaşığı kadar karabiber  
İsteğe bağlı olarak erişte

İlk olarak tavuğu temizleyin ve iç kısımlarını çıkarın. Orta boy bir tencerede tavuğun üstüne çıkacak kadar su ekleyin ve ilk önce yüksek ateşte kaynatın, kaynamaya başladıktan sonra orta ateşe alın. Bu sırada temizlenmiş ve doğranmış olan soğan, havuç ve sarımsakları tencereye ekleyin ve yaklaşık iki saat kadar kısık ateşte pişirin. 2 saat sonunda tencereyi ateşten alın ve tavuğu ayrı bir kaba çıkarın ve soğumasını bekleyin. Tavuk dinlenip soğuduktan sonra parçalara ayırın, kemik ve derisinden ayrılan tüm tavuk parçalarını tekrar tencereye ekleyin. Maydanoz ve dereotunu eleyin. Damak zevkinize bağlı olarak tuz ve karabiber ekleyin.

Not: Eğer çorbanıza erişte eklemek isterseniz erişte ile birlikte biraz su ekleyin ve 8-10 dakika daha çorbanızı kaynatın.

