



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 Tutam
Kekik 1 Tutam
Tel Şehriye Makarna 200 Gram
Defne Yaprağı 1 Dal
Karanfil 1 Diş
Tavuk Göğüs 600 Gram
Su 3 Su Bardağı
Tavuk Bulyon 2 Adet
Havuç 2 Adet
Soğan 1 Adet
Kereviz 2 Adet

Tavuk göğsü, kereviz, soğan, havuç kesildikten sonra sıcak su, tavuk bulyon ve tuz ile mikrodalga kabınıza konur. Koku ve lezzetini vermesi için defne yaprağı, kekik, karanfil pamuklu bezden bir parçaya sarılır ve kabın içine yerleştirilir (piştikten sonra içinden çıkarılıp atılır). Kabın üstü COOK Mikrodalga Streç Film ile örtülür ve fırın içine yerleştirilir. Yüksek ısıda 14 dakika daha sonra orta ısıda 25 dakika pişirilir. Şehriye çorbanın içine eklenir üstü tekrar örtülür. Orta ısıda 7 dakika daha pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra 10 dakika bekletin. Arzu edilirse servis yapmadan önce üstüne ince doğranmış kereviz yaprakları ile süslenir.

