



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU ÇORBA

2 çorba kasigi un  
1/2 çorba kasigi tereyağ  
1/4 pisimis tavuketi  
4 au bardagi tavuk suyu  
1 tatli kasigi kuru nane

Un ve yagi hafif hararetli isida pembelesmeden kavurunuz. Tavuk suyunu ve ayrıca bir su bardagi suyu hizli karistirarak ilave ediniz. Fındik büyüklüğünde dogranmis tavuk etini katarak 5 dakika kaynatiniz. Çorba kasesini bosaltip üzerine kuru nane serpiniz.

---