



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUK ÇORBASI (SEBZELİ)

10 bardak tavuk suyu
250 gr karışık sebze (kabak, fasulye, havuç)
1 tavuk göğsü
1 yemek kasığı tereyağı
½ bardak un
1 bardak süt

1-Sebzeleri küp şeklinde doğrayın, 1 kasık yağ ve üzerini örtecek kadar tavuk suyuyla ateşe koyun. Kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin.
2-Unla sütü birbirine karıştırın, bu karışımı kaynayan sebzelere katın, artan tavuk suyunu da koyup 10 dakika kaynatın. Sonra kıyılmış tavuk eti ve tuz atıp indirin.

[ML® Tünel Çorbası için tıklayın](#)