



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU CEVİZ ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 soğan
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
300 gram kemiksiz tavuk budu
1,5 yemek kaşığı un
4 su bardağı su
2-3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Tereyağı ve Ayçiçek yağını tencerede ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip kavurun.

Soğan yumuşayınca cevizi ilave edin.

2-3 dakika sonra tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız tavuk etlerini ilave edin.

Tavuk etleri pişmeye yaklaşırken unu ilave edip karıştırın ardında su, tuz ve karabiberi ilave ederek karıştırarak pişirin

Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin.

Piştikten sonra üzerine tereyağında kızdırılmış biber dökülerek servis edilir.

