



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU ÇORBASI

1 tane tavuk göğsü
1 tane tavuk budu
6 su bardağı su
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 adet kabak
1 adet havuç
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Üzeri için;
Yarım limon
Maydanoz

Sarımsak ve soğanı soyup yemeklik doğrayın.

Arçelik Ankastre Ocak'a;ta derin bir tencereye alın.

Tavuk göğsü ve tavuk budunu da tencereye ekleyin.

Tavukların üzerini geçecek kadar su ekleyip tavuklar pişene kadar Arçelik Ankastre Ocak'a;ta yaklaşık 30 dakika pişirin.

Pişirdiğiniz tavukları bir kaseye alın ve soğumasını bekleyin.

Tenceredeki tavuk suyunu da süzüp kenara ayırın.

Tavuklar soğuyunca kemiklerini ayıklayıp tavukları küçük küçük parçalayın.

Havuç ve kabakları küp küp doğrayın.

Arçelik Ankastre Ocak'a;bir tencere alın ve tereyağı ile unu kavurun.

Unun kokusu çıkınca azar azar kenara ayırdığınız tavuk suyundan ekleyin ve topaklanmaması için hızlı hızlı karıştırın.

Ardından doğradığınız havuç ve kabakları ekleyin.

Küçük parçalara ayırdığınız tavukları, birkaç parça jülyen doğradığınız kabakları, tuz ve karabiberi de ilave edip tencerenin kapağını kapatın.

15-20 dakika kadar Arçelik Ankastre Ocak'a;ta kaynatın.

Pişen çorbanızı sıcak sıcak servis tabağınıza alın, üzerine limon sıkın.

Maydanozla son dokunuşu yapıp servis edin.



© lezzetler.com tarif no:161406 • adı:Tavuk Suyu orbası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:17.04.2025 - 16:40