



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU ÇORBASI

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 adet tavuk budu
- 6 su bardağı su
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Soğanı iri parçalar halinde kesin. Bol suda yıkadığınız tavuk göğsünü ve budu soğanlarla birlikte tencereye aktarın. Suyu ekleyin ve orta ateşte 30 dakika kadar kaynatın. Pişen tavuk etlerini servis tabağına alın ve soğuduktan sonra kemiklerini ayıklayın. Tavuk etlerini küçük parçalar halinde ditin. Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Unu kokusu çıkıp, renk alana kadar kavurun. Tuz ve karabiberi ekleyin. Hazırladığınız unlu terbiye karışımını tavuk suyuna aktarın ve çorbanın pürüzsüz olması için el blenderından geçirin. Dittığınız tavuk etlerini ekleyin ve çorbayı bu şekilde 10 dakika kadar kaynatın. Pul biber ilavesiyle sıcak olarak servis edin.

