



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK SUYU

- 1 parçalanmış bir tavuk ya da çorbalık tavuk parçaları
- 1 tane havuç
- 1 tane kuru soğan
- 3-4 tane kereviz sapı
- 1 tane defne yaprağı
- 4-5 tane karabiber
- 1 diş sarımsak
- 3 litre su

Tavukları yıkadıktan sonra tencereye alın. Tavukların üzerini geçecek şekilde su ekleyin ve bir taşım kaynatın. İlk kaynayan suyu süzdükten sonra üzerine yıkadığınız soğan, havuç ve kereviz saplarını ekleyin. Üzerine soğuk su ekledikten sonra baharatlarınızı, sarımsağı ekleyip 1,5 saat kadar kısık ateşte pişirin. Daha sonra tavuk suyunu süzüp kullanıma hazır hale getirebilirsiniz. Eğer hemen kullanılmayacaksa buzdolabının buzluk kısmında muhafaza edebilirsiniz.

