



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU

1 adet tavuk
1 adet havuç
1 adet kereviz
1 adet soğan
12 bardak su
tuz

Büyük bir tencere içine yıkanmış, temizlenmiş tavuk ve sebzeler 12 bardak soğuk su ile ateşe konur. Piştikten sonra ateşten alınır. Suyu çorba ve sebzelerde kullanılır, sade olarak da kullanılabilir. Et soğuş olarak yenir. Arzu edilirse tavuk eti kemiğinden ayrılarak küçük parçalara bölünür. Sebzeleri de suyu ile birlikte yenebilir buna haşlama patates eklenir.