



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU

- 2 Soğan
- 2 Büyük Havuç
- 2 Sap Pırasa
- 1 Bütün Tavuk

Soğanları soyup ikiye bölün. Havuç ve pırasayı temizleyip iri iri kıyın.

Tavuğun içini ve dışını iyice temizleyin ve yıkayın.

Çorbanın lezzetini arttırmak için soğan, havuç ve pırasayı çorba yapımında kullanmadan önce bir tencerede kavurun.

Tavuk, tuz ve karabiberi 1 litre su ile birlikte ilave katın. Kaynama esnasında beyaz bir köpük oluşacaktır.

Köpüğü dikkatlice çorbanın üzerinden alın. Çorbayı 2,5 saat yarı kapalı kapakla kısık ateşte kaynatın.

Tavuğu çorbanın içinden alın. Suyu yavaşça bir süzgeçten geçirin.

Tavuğun etini kemiklerinden ayırın. Önce kanat ve butlarını ayırın. Eti küp küp doğrayıp çorbaya ekleyin.

