



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUK SUYU YAPIMI

15 Su Bardağı Su
1.5 Kg. Tavuk
8 Adet Karanfil
1 Demet Maydanoz
Defne Yaprağı
2 Adet Havuç
2 Adet Soğan
1 Adet Kereviz

Bütün malzemeyi geniş bir tencere koyun ve en az 90 dakika kaynatın. Tavuk piştikten sonra tencereden alın ve sebzeleri suyunda 5-10 dakika daha kaynatın. 5 dakika sonra sebzelerin tümünü tencereden alın ve suyu soğumaya bırakın. İki hafta buzdolabında muhafaza edebilirsiniz.