



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNA ÇORBA

1 adet Keskinöğlü tavuk göğsü
1 adet Keskinöğlü tavuk but
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı un
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Keskinöğlü tavuk budunu derisinden ayırın, Keskinöğlü tavuk göğsü ve 2 adet kuru soğanla birlikte haşlayın. Haşlanmış etleri suyun içinden alıp minik minik doğrayın. 2 yemek kaşığı unu ve 2 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı ile ayrı bir çorba tenceresine alın. 3 - 4 dakika kadar kavurun. Tavuğu haşladığınız et suyuna bir miktar kaynamış su ilave edin ve bu suyu onun üzerine azar azar ekleyin. Sarımsakları dövün ve doğranmış tavuklarla birlikte tencereye ilave edin. Çorbanın suyunu kontrol ederek tuzunu ayarlayın. 10 dakika kadar pişirin. Tencerenin ağzını açık tutmaya özen gösterin. Üzerine karabiber ekleyip servis edin.

