



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU ÇORBASI

1 adet kemiksiz tavukgöğsü
1 tane tavuk budu
6 su bardağı ile su
1 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı ile tereyağı
1 yemek kaşığı ile un
1 çay kaşığı ile tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Soğanı iri parçalar halinde kesin.

Tavukgöğsünü bol suda yıkayın ve budu soğanlar ile birlikte tencereye ilave edin.

Suyunu ekleyin ve orta ateşte 30 dakika kaynatın

Piştirdiğiniz tavuk etlerini servis tabağına alarak ve soğuduktan sonra kemiklerinden ayırın.

Tavuk etlerini minik parçalar halinde parçalayın.

Ayrı bir tavada erittiniz tereyağını unun kokusu çıkıp, sarımsı bir renk alana kadar kavurduktan sonra tuz ve karabiber ekleyin.

Hazırladığınız unlu terbiyeyi tavuk suyuna ilave edin.

Çorbanızın daha pürüzsüz olması için el blenderinden geçirin.

Ditmiş olduğunuz tavuk etlerin ide ilave ederek ve çorbanızı bu şekilde 10 dakika kaynatın.

Pul biber ilavesi ile sıcak olarak servis edin.

