



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU ÇORBASI

1 türk kahvesi fincanı tel şehriye
1 adet orta boy havuç
1 orta boy soğanın yarısı
1 diş sarımsak
1 çorba kasesi didiklenmiş tavuk
2 su bardağı sıcak su
4 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Havucu rendeleyin, sarımsak ve yemeklik doğradığınız yarım soğan ile birlikte tencereye alın. Orta ateşte yumuşayıp iyice rengini verinceye kadar kavurun. Unu da ekleyerek kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Tencereye suyu ve tuzunu ekleyerek karıştırın. Tavuk suyu, didiklenmiş tavuk eti ve şehriyeleri ekleyip karıştırın. Şehriyeler pişip çorba kıvam alıncaya kadar ara ara karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. İsteğe göre baharatlarla ve ince kıyılmış maydanoz ile servis yapın.

