



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU ÇORBASI

- 1 tane tavuk göğsü
- 1 tane tavuk budu
- 6 su bardağı su
- 1 tane kuru soğan (isteğe bağlı)
- 2 diş sarımsak
- Yarım havuç (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı tel şehriye
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 tutam maydanoz (ince kıyılmış)
- Yarım limon

İlk olarak sarımsak ve soğanı soyup yıkayın. Ardından duruladığınız soğanı küçük olmayan parçalara bölerek sarımsak ile birlikte tencereye koyun. Tavuk göğsü ve tavuk budunu yıkayıp tencereye ekleyin. Dilerseniz tavukları da birkaç parçaya bölebilirsiniz.

Tavukların üzerini geçecek kadar su ekleyerek tencereyi ocağa alın. Tavuklar pişene kadar, yaklaşık 30 dakika kaynatın. Pişen tavukları bir tabağa alarak soğumasını bekleyin. Etler soğuyunca kemikleri ayıklayıp, tavukları küçük küçük parçalar halinde didin.

Başka bir tavada tereyağı ile unu kavurun. Unun çiğ kokusu çıktıktan sonra tavuk suyu ile birleştirin. Topaklanmaması için hızlı bir şekilde karıştırın. Üzerine tuz ve karabiberi ekleyerek tavuk suyunu blenderdan geçirin.

Sonuç olarak tavuk suyunun pürüzsüz bir kıvama ulaşması gerekiyor. Kaynayıp kıvamı tuttuğunda tavuk suyuna tel şehriye, rendelenmiş havuç ve didiklenmiş tavuk etlerini ekleyin. 10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

