



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNA ÇORBA

1 adet tavuk göğsü
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı erişte (isteğe bağlı)
6 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Maydanoz (isteğe bağlı)

Tavuk göğsünü bir tencereye alın. Üzerine 6 su bardağı su ekleyin. Tavuk göğsü haşlanana kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

Tavuk göğsünü tencereden çıkarın, didikleyin ve kenara alın. Tavuk suyunu süzerek temiz bir tencereye alın. Havuç, patates ve soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Sarımsakları ince ince kıyın. Tavuk suyuna doğranmış sebzeleri ekleyin ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Ayrı bir tavada tereyağını eritip unu ekleyin ve unun kokusu çıkana kadar kavurun. Bu karışımı çorbaya ekleyin ve karıştırın. Didiklenmiş tavuk parçalarını çorbaya ekleyin.

Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Erişte eklemek isterseniz, çorbanın son 10 dakikasında ekleyin ve pişene kadar kaynatın.

Çorbayı kâselere paylaşın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiştirerek servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 31.10.2024