



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU ÇORBA

1 adet tavuk göğsü
1 adet tavuk budu
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 çay bardağı tel şehriye
Yarım çay kaşığı karabiber

İlk olarak tavuk göğsünü ve budu, iri doğranmış kuru soğan ve tuz ile beraber tencereye alın ve üzerine su ekleyip orta ateşte kaynatın.

Pişen tavukları servis tabağına alın ve soğuduktan sonra kemiklerini ayıklayın ve tavukları didikleyin.

Çorbayı pişireceğiniz tencerenin içerisinde tereyağını eritin.

Unu ekleyip kokusu çıkıp renk alana kadar kavurun.

Üzerine tavukları haşladığınız ve soğanları ayırdığınız tavuk suyunun, yavaş ve sürekli olarak karıştırarak ekleyin.

Ardından kapağını kapatıp kaynamaya bırakın

Kaynadıktan sonra 1 çay bardağı tel şehriye, didiklediğiniz tavuk eti ve 1 çay kaşığı karabiberi de ekleyin.

Bu şekilde 10 dakika kaynatın.

