



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNA ÇORBA

- 1 adet tavukgöğsü
- 1 adet tavuk but
- 2 baş kuru soğan
- 2 yemek kaşığı un
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber

Tavuk budu derisinden ayırıp göğüs ve 2 baş kuru soğan ile birlikte haşlayın. Haşlanmış etleri suyun içinden alıp minik minik doğrayın. 2 yemek kaşığı unu 2 yemek kaşığı tereyağı ile ayrı bir çorba tenceresine alın. Unun kokusu gidene kadar (yaklaşık 3-4 dakika) kavurun. Tavuğu haşladığınız et suyuna bir miktar kaynamış su ilave edin. (toplam 2 litre olacak kadar). Bu suyu unun üzerine azar azar ekleyin. Sarımsakları dövün ve doğranmış tavuklarla birlikte tencereye ilave edin. Çorbanın suyun kontrol ederek tuzunu ayarlayın, (kontrol etmenizden nedeni tavuk suyunun tuzlu olması). 10 dakika pişirin. Bu arada tencerenin ağzını açık tutmaya özen gösterin. En son servis yaparken üzerine çekilmiş karabiber serpin.

[ML® Aristokrat Çorbası için tıklayın](#)

