



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU ÇORBA

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 adet tavuk but
- 2 baş kuru soğan
- 2 yemek kaşığı un
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- İstenilen kadar tuz karabiber

Tavuk butundan derisini 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 tutmalısınız. Servis yaparken üzerine çekilmiş karabiber serpin.

