



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYUNA EKŐİLİ ÇORBA

Malzemeler:

Yarım adet tavuk gs eti

30 gr. margarin

2 orba kaőıđı un

1 adet limon

Yapılıőı:

Tavuk gs yıkanır. 5 bardak su ve tuz koyulan tencerede tavuk gs derisi ile birlikte haőlanır. Haőlandıktan sonra suyu süzülür ve bir kenarda bekletilir. Haőlanmış tavuk eti ufak parçalara ayrılır. Ayrı bir tencerede un yağ ile birlikte pembeőene dek kavrulur. Bir bardak ılık tavuk suyu iyice yedirilerek una ilave edilir.

Topak oluőmaması için çok yavaő dökülmeli ve iyice karıőtırılmalıdır. Hazırlanan karıőım kalan tavuk suyuna ilave edilir ve iyice karıőtırılır. Etlerde içine atıldıktan sonra karıőtırılarak 3-4 dk. kadar kaynatılır. orba arzu edilen kıvama geldiğinde içerisine limon suyuda ilave edilerek sıcak servis yapılır.