



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNA SEBZE ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
1 adet tavuk budu
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
2-3 dal kereviz sapı
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

Soğanları, havuçları ve kereviz saplarını iri iri doğrayın ve tavuklarla birlikte tencereye alın. 1 tatlı kaşığı tuz ve 6 su bardağı suyu da ilave edin ve tavuklar haşlanana kadar pişirin. Haşlanan tavukların kemiklerini ayırıp etlerini ince ince didikleyin. Tavuk suyunu da süzüp kenarda hazır edin. Tereyağını başka bir tencere de eritip unu kokusu çıkana kadar yağda kavurun. Un kavrulunca tavuk suyunu azar azar ve sürekli karıştırarak tencereye ekleyin. Kapağını kapatıp kaynamaya bırakın. Kaynayan çorbaya tel şehriyeyi, didiklediğiniz tavuk etini ve karabiber ilave edin. Bu şekilde 10 dakika daha pişirdiğiniz çorbayı sıcak servis edin.

