



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNA SEBZE ÇORBASI

Yarım Keskinolu tavuk göğüs eti

1 adet havuç

1 adet patates

1 çorba kaşığı margarin

1 adet kabak

1 adet domates

1 çay bardağı haşlanmış bezelye

6 su bardağı su

Tuz, karabiber

Tencereye Tavuk etini koyup üzerine 6 bardak suyu ilave edin. Tavuk etleri yumuşayınca kadar haşlayın. Tavuk etini kevgirle ayrı bir tabağa alıp tel tel olacak şekilde parçalara ayırın. Havuç, kabak, domates ve patatesi temizleyip küp küp doğrayın. Kaynamakta olan tavuk suyuna doğranmış sebzeleri ve 1 kaşık margarini ekleyin. Sebzeler iyice yumuşayınca içine parçalanmış tavuk etini ilave edin. Tuz ve karabiberi ekledikten sonra 5 dakika daha kaynatıp sıcak olarak servis yapın.

