



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK SUYUNA TAZE OTLU ÇORBA

¼ demet maydanoz  
4~5 dal dereotu  
2 dal taze kişniş  
3~4 dal taze biberiye  
3~4 dal taze kekik  
1 adet soğan  
1 adet havuç  
2 diş sarımsak  
1.5 yemek kaşığı un  
1 çay bardağı krema  
1 yemek kaşığı margarin  
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı  
4 su bardağı tavuk suyu  
Tuz  
Karabiber

Tencereye margarini ve ayçiçeği yağını ekleyip ısıtın. Yağlar ısındıktan sonra yemeklik doğradığınız soğan ve sarımsağı ekleyip soteleyin. üzerine halka şeklinde doğradığınız havucu ilave edip sotelemeye devam edin. Unu ilave edip karıştırın. üzerine 4 su bardağı tavuk suyu ilave edip iyice karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp havuç yumuşayınca kadar pişirin. üzerine ince kıydığınız otları, tuzu ve karabiberi ilave edip karıştırın. El blenderi ile pürüzsüz kıvama gelinceye kadar çekin. Bir taşım kaynattıktan sonra son olarak kremayı ilave edip karıştırın. 1 dakika sonra ocaktan alıp sıcak olarak kaselele paylaşırın. Servis yapın.