



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BEZELYE ÇORBASI

1 parça tavukgöğsü
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı bezelye
Tavuk suyu
Tarhun otu
Sıvıyağ

1 parça tavuk göğsünü haşlayın. Haşlanan tavuk göğsünü küp olarak esin. Tencereye sıvıyağı alın. Üzerine un ilave edin ve unu kavurun. Un kavrulduktan sonra üzerine tavuk suyu ve 1 su bardağı sütü alın. Karıştırmaya devam edin. Daha sonra üzerine tavuk etini ilave din. Daha sonra tencereye sıcak su ilave edin çorbayı pişirmeye başlayın. Çorbayı servis tabağına alın. Üzerine tarhun otu ilave edip sıcak olarak servis edin.

