



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ÇİFTLİK ÇORBASI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Zeytinyağlı margarin
- 2 adet piliç kalça
- 2 adet pırasa
- 200 g beyaz lahanaya
- 1 adet havuç
- ½ su bardağı mısır
- 3 adet taze soğan
- ½ demet dereotu
- 8 su bardağı tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Piliç kalçaları ince şeritler halinde doğrayın.
2. Havucun kabuğunu kazıyıp rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
3. Beyaz lahanayı, pırasayı, taze soğanı, dereotunu ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
4. Derin bir tencerede Sana Zeytinyağlı margarinı kızdırıp içine kıyılmış lahanaya ve pırasaları ilave edip sebzeler sönünceye kadar birlikte kavurun.
5. Daha sonra içine rendelediğiniz havucu ve mısırı ekleyip pişirmeye devam edin.
6. Tavuk suyunu ilave edip bir taşım kaynatın. Tavuk suyu kaynamaya başlayınca içine şerit doğradığınız çiğ tavukları ekleyip tavuklar pişinceye kadar kaynatmaya devam edin.
7. Tavuklar pişince içine kıyılmış taze soğanları ve tuz ve karabiberi ekleyin.
8. Çorbanın terbiyesi için küçük bir kâsede sıvı yağ ve mısır nişastasını karıştırın.
9. Kaynayan çorbaya sıvı yağlı mısır nişastalı terbiyeyi devamlı karıştırarak ilave edin.
10. Bir taşım kaynatıp çorbayı ateşten alın. İçine kıyılmış dereotunu ilave edip servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.