



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU ÇORBA

Elif Korkmazel

500 gram tavuk eti
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
1 adet soğan
Kırmızı pul biber
6 su bardağı su
Tuz, karabiber

Tencereye suyu koyup içine soyulmuş bir adet soğanı ve tavuk etlerini katıp 20 dakika haşlayın. Suyunu süzgeçten geçirip bir kenara ayırın. Tavuk etlerini irice didikleyin. Tencerede tereyağını eritin üzerine unu koyup kavurun. Süzdüğünüz tavuk suyunu ilave edip 4 dakika kaynatın. İçine tavuk parçalarını ve ezilmiş sarımsağı da katın. Üzerine tereyağı ve kırmızıbiber yakıp gezdirin.