



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ERİŐTE ÇORBASI

- 1 yemek kaŐığı margarin
- 500 gr kuŐbaŐı dođranmiŐ tavuk
- 2-3 yemek kaŐığı sıvı yağ
- 1 adet rendelenmiŐ kuru sođan
- 1 diŐ dövülmüŐ sarımsak
- 1 ay kaŐığı fesleğen
- 1 ay kaŐığı kekik
- 1 ay kaŐığı adaçayı
- 1 ay kaŐığı tuz
- 6 su bardađı su
- 2 su bardađı eriŐte
- 1 su bardađı havuç
- 1 su bardađı kereviz
- 1/2 su bardađı sođuk süt
- 1 yemek kaŐığı un

Tavuk etleri sıvı yağda rengi beyazlaŐana kadar kavrulur. Sođan, sarımsak, margarin ve baharatlarda eklenerek bir iki karıŐtırılır. Su, tavuk suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra altı kısılarak eriŐte ve dođranmiŐ olan havuç ve kereviz ilave edilir. Ayrı bir kapta süt, un ve niŐasta karıŐtırılır ve çorbaya ilave edilir (karıŐtırarak ilave edin) Bu sırada tuz ve suyunun kıvamı ayarlanır. Sıcak olarak servis edilir.

