



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU FISTIK ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

1 Adet tavuk göğsü

3 Çorba Kaşığı un

6 Şu Bardağı su

100 gr Antepfıstığı

1 Su Bardağı süt

Tavuk etini bir tencereye alın. Su ve tuz ilave edip, 10 dakika haşlayın. Eti içinden çıkarın ve elinizle didikleyin. 2 kaşık margarini tencereye alıp, kızdırın. Un ilave edip, pembeleşene kadar kavurun. Sütü yavaşça ilave ederken, bir yandan da karıştırın. Göz göz olmaya başlayınca, tavuğu haşladığınız soğumuş tavuk suyunu üzerine katın ve bir çırpıcı ile karıştırarak topaklanmasını önleyin. Koyulaştıktan sonra, didiklenmiş tavuk etini katın. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Servis yapmadan önce antepfıstığını ekleyin. Diğer taraftan tavada 1 kaşık margarini ve pulbiberi yakıp, çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

---