



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU KAŞIK ÇORBASI

[www.beypilic.com.tr](http://www.beypilic.com.tr)

1 Adet Tavuk Göğüsü  
1 Adet Orta Boy Soğan  
1 Yemek Kaşığı Salça  
Tuz  
Karabiber  
Hamur İçin:  
2 Su Bardağı Un  
Yarım Su Bardağı Su

Tavuk göğüsü bütün halde haşlanır. Piştikten sonra küçük parçalara ayrılır. Diğer tarafta tencereye soğanlar küp küp doğranır salça eklenip sıvı yağda kavrulur. Parçalanan tavuk etleri eklenir. 5 bardak tavuk suyu 3 bardak normal su ekleniş kaynamaya bırakılır. 2 bardak su ve un karıştırıp sert bir hamur elde edilir hamurdan küçük parçalar alınıp kaynayan suya eklenir.

