



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SEBZE ÇORBASI

Fevziye Sürmeli

1 adet tavuk göğüs eti
3 bardak tavuk suyu
1 adet ince doğranmış orta boy soğan
3 diş kıyılmış sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1-2 avuç tel şehriye
1 adet küp doğranmış patates
1 adet küp doğranmış havuç
3-4 dal ince doğranmış maydanoz
Yarım limonun suyu
Tuz
Karabiber

Zeytinyağını tencereye koyun. Soğan ve sarımsağı ilave edip soteleyin. Pembeleştikten sonra tavuk suyunu, tavukları, patatesleri ve havuçları ekleyin tencerenin kapağını kapatın. Kaynayınca altını kısın. Tavukları dışarı alın, şehriyeyi tencereye ekleyin kapağını kapatın. Tavukları didikleyin ve çorbaya ilave edin. Çorbayı kapağı açık bir şekilde bir taşım kaynatın. Tuz, karabiber, maydanoz ve limon suyu ile tatlandırıp servis yapın.

