



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SEBZE ÇORBASI

4 kiřilik Malzemesi
1 orba kaşığı margarin
Yarım tavuk göğüs eti
1 havuç,
1 kabak
1 patates,
1 domates
1 ay bardağı haşlanmış bezelye
6 su bardaęı su
Tuz, karabiber

6 bardak suyu tencereye alın. Tavuk etini ekleyip yumuşayıncaya kadar haşlayın. Tavuk etini kevgirle ayrı bir tabağa alıp tel telayırın.
Havuç, kabak, domates ve patatesi temizleyip kp küp doğrayın. Kaynamakta olan tavuk suyuna sebzeleri ve margarini ekleyin. Sebzeler iyice yumuşayınca tavuk etini ilave edip tuz ve karabiberi serpin. 5 dakika sonra ateşten alıp sıcak olarak servis yapın.