



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SEBZE ÇORBASI

Gerekli Malzemeler.

Un (3 çorba kaşığı)

Et suyu (2 bardak)

Süt (2 bardak)

Krema (2 çorba kaşığı)

Piliç göğüs eti (1 adet)

Havuç (1 adet)

Kabak (1 adet)

Patates (1 adet)

Köri (1 tatlı kaşığı)

Tuz (1 çorba kaşığı)

Basmati pirinci (2 çorba kaşığı)

Konserve bezelye (100 gram)

Margarin (2 çorba kaşığı)

1 adet piliç göğüs etini küçük küpler halinde doğrayın. Ocağa aldığınız tencereye 2 çorba kaşığı margarin koyun ve yağı eritin. Kabuğunu soyduğunuz 1 adet patatesi önce ikiye kesin. İnce ince dilimleyerek, küçük küpler halinde doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz 1 adet kabağın kabuk kısımlarını kesin ve ince ince dilimleyerek küçük küpler halinde doğrayın.

Yağ ısındıktan sonra kestiğiniz göğüs etini tencereye koyup, karıştırarak kavurun. Bu sırada 1 adet havucu ikiye kesin, ince ince dilimleyerek küp küp doğrayın. Kavrulan etlerin üzerine doğradığınız havucu ilave edip yaklaşık 3-4 dakika kavurun. Havuçlar yumuşadıktan sonra doğradığınız patatesleri ekleyin ve kavurun. Patatesler renk aldıktan sonra doğradığınız kabakları ilave edip karıştırarak kavurun.

Üzerine 3 çorba kaşığı un ilave edip hızlıca karıştırarak yaklaşık 2-3 dakika kavurun. Un dibine tutmaya başladığında 2 bardak et suyunu ilave edin. Birkaç kez karıştırıp üzerine 2 bardak süt döküp, 100 gram bezelyeyi, 2 çorba kaşığı pirinci, 1 tatlı kaşığı köriyi ve 1 çorba kaşığı tuzu ilave edin. Birkaç kez karıştırıp çorbayı kaynamaya bırakın.

Çorba kaynadıktan sonra içine 2 çorba kaşığı krema ilave edip birkaç defa karıştırın. Pişen çorbanızı servise hazır hale getirin.