



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU SEBZE ÇORBASI

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Kremalı Sebze Çorbası

2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

100 gram tavuk eti

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

5 su bardağı su

1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon

1 su bardağı süt

Tuz

Üzeri için :

2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

1 tutam pul biber

4-5 adet zeytin

nane yaprakları

Ayçiçek yağını bir tencereye alıp küçük küpler halinde doğradığınız tavuğu sote edin. Üzerine un ekleyip kokusu gidene kadar kavurun. Daha sonra suyu tencereye ilave edin. Bizim Mutfak Kremalı Sebze Çorbası'nı, sürekli karıştırarak üzerine boşaltın. Tuz ve tavuk bulyonu da çorbaya ekleyin. Kaynamaya başlayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan 5 dakika sonra sütü katın. 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Ayçiçek yağı ve pulbiberi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin. Kıyılmış zeytin ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.