



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SOSİSLİ TOSKANA ÇORBASI

<https://www.posta.com.tr>

- 1 su bardağı doğranmış sosis
- 1 adet tavuk göğsü
- 3 adet patates
- 1 su bardağı ıspanak
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı ezilmiş sarımsak
- 1 su bardağı krema
- 1 çorba kaşığı kırmızıbiber
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı fesleğen
- Tuz
- Karabiber
- 5 su bardağı tavuk suyu

Tereyağı ve zeytinyağında, kırmızıbiberle beraber sosileri 15 dakika kavurup tencereden alın. Küp doğranmış tavukları koyarak, suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin. Küp doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyerek soteleyin. Rendelenmiş patatesleri ve sosisi tencerenize ilave edip tavuk suyuyla beraber, patatesler yumuşayınca kadar pişirin. Krema, ıspanak ve baharatları ekleyerek servis yapın.

