



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKSUYU ÇORBA

- 1 adet tavuk budu
- 1 çay bardağı şehriye
- 1 çorba kaşığı un
- Yarım limon suyu
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet sivri biber
- 5 dal maydanoz
- 6 su bardağı su

Tencereye tavuk budunu koyup üzerine soğuk su ekleyin ve pişinceye kadar kaynatın. Tavuk pişince kemiklerini ve derisini alıp etini didikleyin. Kaynayan suyun içine şehriyeleri koyup 20 dakika pişirin. İçine tavuk etlerini koyun. Un ve limon suyunu az suda karıştırıp çorbanın içine ilave edin, böylece terbiyesini yapmış olacaksınız. Bir taşım daha kaynatın. Servis yaparken tereyağını biraz yakın, içine nane koyup bu harcı çorbanın içine boşaltın ve sıcak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.10.2023