



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

Yarım kilo Tavuk Bonfile  
7 su bardağı Su  
3 yemek kaşığı Un  
50 gram Margarin  
4 Yemek kaşığı Sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı Karabiber  
2 tatlı kaşığı Tuz  
1,5 yemek kaşığı Kuru nane

Bir tencereye tavuk ve su eklenip pişirmeye bırakılır. Tavuk piştikten sonra sudan alınıp bir bıçak yardımıyla ufak ufak doğranır. Ayrı bir tavada margarin eritip içine sıvı yağ ve unu eklenir. Un hafif rengi değişince ocaktan alınıp tavuk suyunun içine doğradığımız etlerle birlikte konur. 10 dakika kaynadıktan sonra tuz, karabiber ve nane eklenip altı söndürülür.



Fotoğraf "mutlu palyaço" tarafından gönderildi. 30.03.2020