## ***TAVUK ÇORBASI***

**Kategori : Çorbalar**

**Yayýnlayan** Admin 2011/7/6

MALZEMELER
1-2lt. tavuk suyu
2- bir çay bardaðý tel þehriye
3- bir yemek kaþýðý tereyaðý(arzuya göre daha az veya çok olabilir)
4- bir baþ soðan
5- Yarým demet kýyýlmýþ maydanoz
6- bir iri domates veya bir tatlý kaþýðý salça
7- tuz, karabiber
YAPILIÞI: Tavuk etinin derilerini de alarak temizle ve tencereye al. Bir baþ soðaný ikiye böl , bir tatlý kaþýðý karabiber ile bir domatesi de ikiye bölerek tencereye ilave et ( piþerken çýkan istenmeyen kokularý soðan ve karabiber oldukça yok eder ). suyunu koy ve etler yumuþayýncaya kadar piþir. etler piþince suyunu piþirme tenceresine al. Etleri , kaþýða gelecek þekilde ince parçalara ayýr. Maydanoz hariç diðer malzemeleri de ilave ederek þehriyeler yumuþayýncaya kadar piþirirken gerekirse su ilave et. sýcak olarak servis yaparken üzerine maydanoz serp. Wwwpervinengin. Net