



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVGOLEMONO ÇORBASI

1/2 parça tavuk ggs eti
2 adet tavuk kanadı
1,5 litre su
1 küçük bař sođan
2 orba kaşığı limon suyu
6 yumurta sarısı
2 havuç
1 demet maydanoz hindistancevizi rendesi karabiber

Tavuk etini ve kanatları, soğan, havuç ve maydanoz ile birlikte kaynatın. Yumurta sarılarını limon suyu ile çırpın. Tavuk suyunu ateşten alın, süzdükten sonra içine çırpılmış yumurta ve limonu karıştırarak ilave edin. Bir parça tuz ve karabiber ekleyip tekrar ateşe koymadan, üzerine hindistancevizi rendesi serpererek servis yapın. Daha güçlü bir hindistancevizi parfümü isterseniz, kaynama sırasında tavuk suyuna bir parça hindistancevizi rendesi atabilirsiniz.