



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

BEZELYELİ YEŞİL SOĞANLI TAVUK ÇORBASI

4 bardak tavuk suyu
2 yemek kaşığı margarin
1/2 çay kaşığı soya sosu
1 adet pişmiş doğranmış tavuk göğsü
1/2 su bardağı dondurulmuş bezelye
2-3 dal yeşil soğan
1 adet yumurta

Tencereye margarinini koyun, eriyince tavuk suyunu, doğranmış tavuk etini, bezelyeyi ve doğranmış yeşil soğanı ekleyin. 10 dk kaynasın. Yumurtayı bir kasede çırpın, azar azar çorbaya ekleyerek karıştırın. 2-3 dk daha kaynatıp ocağı kapatın.

