



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ TAVUK ÇORBASI

2 tavuk göğsü
3 tavuk kalça
5-6 bardak tavuk suyu
4 kaşık margarin
2 kaşık un
2 yumurta sarısı
1 bardak süt
10 adet brokoli
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber

Margarini eritin. Un ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Devamlı karıştırarak tavuk suyunu ekleyin. Tavuk etlerini küçük şeritler halinde kesip kaynayan tavuk suyunun içine atın. Daha sonra pul biber, tu ve karabiber ile baharatlandırıp çiçeklerini ayırdığınız brokolileri ve tavuk etlerini pişene kadar kaynatın. Bir kaseinin içinde yumurta sarılarını ve sütü çatalla çırpın. Kaynayan tavuk çorbasından 1 kepçe tavuk suyu alıp, yumurta karışımını ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız terbiyeyi kaynayan çorbaya karıştırarak ilave edin.