



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİLİ TAVUK ÇORBASI

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Kremalı Tavuk Çorbası

5-6 su bardağı su

2 yumurtanın sarısı

10 adet brokoli

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

bir miktar Tuz, karabiber

2 adet tavuk göğsünü küçük şeritler halinde kesip, tuz ve karabiber ilavesi ile 5-6 bardak su ile haşlayalım. 10 adet brokoliyi çiçekler halinde ayırıp, kaynamakta olan tavukların yanına ekleyip, brokoliler pişince altını kapatalım. Bizim Mutfak kremalı tavuk çorbasını pakette yazdığı şekilde pişirelim. Bir kaseğin içinde 2 adet yumurta sarısı ve 1 su bardağı sütü 1 çatal yardımı ile çırpıp, kaynayan tavuk çorbasından 1 kepçe alıp kasedeki yumurta süt karışımına ekleyip iyice karıştıralım. Tencerenin içerisine tavuk etleri ve brokolileri ekleyip, bir taşım kaynayınca, hazırladığımız terbiyeyi, kaynayan çorbaya karıştırarak, kırmızı pul biberde ilave edip altını kapatalım. Servis esnasında arzu edildiği taktirde çorbamıza kıyılmış maydanoz eklenebilir.