



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ TAVUK ÇORBASI

½ adet tavuk göğüs eti
30 gr margarin
2 çorba kaşığı un
1 adet limon

Tavuk göğsü yıkanır. 5 bardak su ve tuz koyulan tencerede tavuk göğsü derisi ile birlikte haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür ve bir kenarda bekletilir. Haşlanmış tavuk eti ufak parçalara ayrılır. Aynı bir tencerede un yağ ile birlikte pembeleşene dek kavrulur. Bir bardak ılık tavuk suyu iyice yedirilerek una ilave edilir. Topak oluşmaması için çok yavaş dökülmeli ve iyice karıştırılmalıdır. Hazırlanan karışım kalan tavuk suyuna ilave edilir ve iyice karıştırılır. Etlere içine atıldıktan sonra karıştırılarak 3-4 dakika kadar kaynatılır. Çorba arzu edilen kıvama geldiğinde içerisine limon suyu da ilave edilerek sıcak servis yapılır.

