



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ TAVUK ÇORBASI

- 1 adet tavuk budu
- 2 çorba kaşığı un
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 8 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Önce tavuk budu haşlanır ve didilir. Tencerede un ve yağ kavrulur. Üzerine soğuk tavuk suyu katılır, kaynatılır. Limon suyu ve yumurta sarısı çırpılır. Kaynayan çorbaya eklenir, karıştırılır. Tuz ve didiklenmiş tavuk da ilave edildikten sonra 5 dakika daha pişirilir.