



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESMER PİRİNÇLİ TAVUK ÇORBASI

- 1 adet tavuk göğsü
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 diş sarımsak
- 1/4 su esmer pirinç
- 1/2 su bardağı konserve nohut
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1/4 su bardağı dereotu
- 1 tutam tuz-karabiber
- 3 yemek kaşığı margarin

Tavuk suyunu, tavuk göğsünü, sarımsağı ve esmer pirinci tencereye alın. Haşlayıp altını kısın ve 35-45 dakika arası pirinç ve tavuk pişene kadar pişirmeye devam edin. Tavuğu kesme tahtasının üzerine alıp didikleyin. Yumurta akını iyice beyaz olana kadar çırpın. Sarısını ayrı yerde çırpıp beyazının içine katıp karıştırın. Limon suyunu yavaş yavaş yumurtalı karışıma karıştırın. Tavuk suyundan azar azar yumurtalı limon karışımına döküp sürekli bir şekilde karıştırın. Tavuk suyunun yarısını bu şekilde karıştırdıktan sonra hepsini tencereye geri alın. Tavuk parçalarını, margarini, nohutu ve dereotunu ilave edin. 2-3 dakika bu şekilde pişirip tuzunu ve karabiberini ekleyip servis edin.

