



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HACEGAN ÇORBASI

- 1 Orta Boy Havuç
- 1 Orta Boy Patates
- 100 Gr Bezelye
- 200 Gr Tavuk
- 4 Yemek Kaşığı tereyağı
- 1 Miktar Et Suyu
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Tutam Tuz
- Terbiyesi için:
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 3 Yemek Kaşığı Krema
- 2 Yemek Kaşığı Un

Haşlanmış tavuk etini küçük doğrayalım. Tencereye yağı alalım. Haşlanmış tavuk etini ekleyip 1-2 dk kavuralım. Tavla zarı iriliğinde doğranmış haşlanmış havucu, patatesi, bezelyeleri ve suyu ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım. Bir kapta yumurta sarısını, unu ve kremayı çırpalım. Terbiyeyi azar azar ve karıştırarak çorbaya ilave edelim. Üzeri göz göz olana dek karıştırarak pişirip ateşten alalım. Üzerine karabiber serpererek servis yapalım.

