



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE TAVUKLU BUĞDAY ÇORBASI

300 gr. tavuk eti
2 dal defneyaprağı
2 soğan
1 çay kaşığı tane karabiber
1 su bardağı dövme buğday
1 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 limon
5 su bardağı tavuk suyu
Tuz, maydanoz
Taze nane

Tavuk etlerini tencereye alıp üzerine suyu ekleyip içine soğanları ve defneyapraklarını yerleştirip 30 dakika kadar pişirin. Tavuk etleri iyice pişince didikleyip bir kenara ayırın. Buğdayı akşamdan ıslatın ve güveç içinde tavuk etleri ve suyu ile güveçte kapağı kapalı olarak 45 dakika pişmeye bırakın. Un, yumurta sarısı, limon suyu ve 2 su bardağı su ile çırıp fırındaki güveçteki çorbanın içine ekleyip karıştırın ve pişirmeye devam edin. 15 dakika daha pişirip. Baharatları da içine ekleyip maydanoz ve nane ile servis yapın.