



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORSKİ ÇORBASI (SIRBİSTAN)

350 gr tavuk göğsü ve budu
1 adet defne yaprağı
150 gr margarin
5 çorba kaşığı un
300 gr. süt
Tuz
Karabiber
Bir tutam hindistancevizi rendesi
1 adet yumurta sarısı

Tavuk defne yaprağı ile haşlanır ve süzülerek soğumaya bırakılır. Margarin tencereye konur ve eritilerek un ilave edilip miyane yapılır(yani kokusu çıkıncaya kadar kavrulur). Kavrulduktan sonra ateşten alınıp süt ve yumurta sarısı ilave edilir. Haşlanan tavuğun suyu ile koyuluğu ayarlanarak kaynatılır. Tuz, karabiber, hindistancevizi ve soğutulup ayıklanan tavuğun etleri doğranarak içine katılır, bir taşım kaynatılır.

