



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK CİĞERİ ÇORBASI

2000 gram tavuk suyu (8 bardak)

1 tavuğun katı ve ciğeri

60 gram un (1 kahve fincanı)

1 haşlanmış havuç

2 yumurta

Tuz

1/2 limon

1 Tencereye tepeleme dolu 1 kahve fincanı un koyduktan sonra, hazırlanmış soğuk bir halde 8 bardak tavuk suyunu azar azar ve sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da telle hızlıca karıştırmak suretiyle bütün suyu tenceredeki una karıştırmalı buna, tavuğu pişirirken haşlamış olduğumuz tavuk katısı, ciğeri ve 1 adet de haşlanmış havucu çok küçük parçalara doğranmış olarak ilâve etmeli, sonra da tencereyi ateşe oturtarak kaynamaya bırakmalıdır.

2 Sonra, başka bir tencereye; 2 adet yumurta ile yarım limonun suyunu koyarak, tel ya da çatalla bir dakika çırpmalı, sonra da bu limonlu yumurtalara her defasında yarımşar kepçeden fazla olmamak üzere, kaynamakta olan unlu tavuk suyundan katmak ve bir taraftan da hızlıca çırpma suretiyle bütün suyu limonlu yumurta tenceresine aktarmalı ve tencereyi tekrar ateşe oturtarak, ancak bir dakika kadar ateşte bırakmalı ve kâseye koyarak servis yapılmalıdır.