



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

- 1 adet tavuk göğsü
- ½ su bardağı arpa sehriye
- 1 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı tereyağ
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 3 su bardağı su
- 3su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 limon

Tavuk göğsünü uzunlamasına keserek 3 parçaya ayırın ve 3 bardak su içerisinde pişene kadara haşlayın

Başka bir tencereye arpa sehriye ve sıvı yağı ekleyin ve arpa sehriyeler renk değiştirmeye kadar kavurun

3 bardak tavuk suyunu yavaş yavaş un ve yağ ile karıştırın

Tavuğu pişirdiğiniz 3 bardak suya ekleyin

Kaynadıktan sonra kısın ve 10 dakika daha kısık ateşte pişirin

Pişmiş tavukları didikleyin ve çorbaya ilave edin

Limonun kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın

Unu, limon suyunu 1 adet yumurtayı iyice karıştırın ve içine 1 kepçe pişmekte olan tavuk suyundan ekleyin v eve karışımı çorbaya ilave edin

Kaynayana kadar pişirin ve kaynayınca altını kısın

Kısık ateşte karıştırarak 5 dakika pişirin.

Başka bir tavada 3 kaşık tereyağı ve rendelediğiniz limonun kabuğunu köpürtün ve çorbaya ekleyip servis edin.

