



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AVGOLEMONO ÇORBASI

6 Çorba Kaşığı Pirinç
3 Su bardağı Tavuk Suyu
1 Çorba Kaşığı margarin
Terbiyesi İçin:
1 Çorba Kaşığı Limon Kabuğu Rendesi
1 Adet Limonun Suyu
2 Adet Yumurta
Karabiber
Tuz

Tavuk suyunu kaynatın ve yıkanmış pirinçleri ekleyin. Pirinçler pişince, margarini, tuz ve karabiberi de ekleyin. Terbiye için, limon suyu ve yumurtayı iyice çırpın, sıcak çorbadan alarak terbiyeyi ısıtın ve çorbaya ilave edin. Limon kabuklarını serpererek servis yapın.