



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVGOLEMONO ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
5 Su Bardağı su
2 Çorba Kaşığı un
1 Tutam tuz
1 Adet limon kabuğu rendesi
2 Çay Bardağı pirinç
3 Adet yumurta
1,5 Adet limon suyu
1 Çay Kaşığı karabiber

Sana klasik kase yağı ve unu birlikte kavurun. Suyu sıcak olarak un ve yağa karıştırarak ekleyin ve kaynatın. Su kaynayınca pirinçleri ekleyin ve yumuşayınca kadar pişirin. Limon suyu ve yumurtayı ayrı bir yerde iyice çırpın, sıcak çorbadan azar azar ekleyerek terbiyeyi ısıtın ve çorbaya ilave edin, baharatlarını koyun. Limon rendesi ile servis yapın.