



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVGOLEMONO

2 adet tavuk but
Yarım su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan
2 yumurta
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
2 yemek kaşığı limon suyu
Dereotu
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Tavukları yaklaşık 1,5 litre suda haşlayın
Tavuklar piştikten sonra suyunu ayırın, tavukları didikleyin
Bir tencereye zeytinyağını koyun, küp küp doğradığınız soğanları ekleyin
Soğanlar kavrulunca tavuk suyunu tencereye ekleyin
Yaklaşık 10 dakika kaynatın
Tavuk parçalarını ve pirinci de ekledikten sonra 15 dakika daha kaynatın
Çorbanın terbiyesi için bir kaba yumurta sarılarını alın köpürünceye kadar çırpın, üzerine limon suyunu ekleyip çırpmaya devam edin
Terbiyenizin içine çorbadan bir kepçe alıp yavaş yavaş karıştırın
Terbiyeniz ve eklediğiniz çorba karışınca, karışımı tenceredeki çorbaya yavaş yavaş katın
Tuz ve karabiberi ekleyin
Çorbanızın altını kapatın ve üzerine; maydanoz, dereotu ve limon kabuğunu ekleyin
Çorbanız servise hazır

