



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKAN ÇORBASI

8 Su bardağı Et Suyu
1 Adet Havuç
1 Adet Kereviz
2 Adet Kuru Soğan
4 Adet Patates
2 Çorba Kaşığı margarin
3 Yemek kaşığı Turşu Suyu
1 Çorba Kaşığı Un
1 Adet Yumurta Sarısı
Kararınca Tavuk Eti
Tuz

Kereviz, havuç ve patates yıkanıp soyulur, küçük küçük doğranır. Çorba tenceresinde doğranmış soğan yağ ile hafifçe kavrulur. Un katılır, birkaç kez karıştırılır. Doğranmış sebzeler ve et suyu konarak pişirilir. Yumurta sarısı turşu suyu ile karıştırılıp yavaşça çorbaya katılır. Küçük bir parça pişmiş tavuk eti ilave edilir, tuz atılır. Ateş kapatılır. Sıcak servis yapılır.