



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALKAN ÇORBASI

Furkan Dörtok

4 patates  
1 havuç  
1 kereviz  
200 gr piliç pirzola  
7 su bardağı su  
2 soğan  
1 yumurta sarısı  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı un  
1 salatalık turşusu  
1/2 su bardağı turşu suyu

Kereviz, havuç, patates ve soğanı soyup küp şeklinde doğrayın. Tavuk etini bir tencereye alın. 2 bardak su ekleyip 15 dakika pişirin. Eti süzüp haşlama suyunu saklayın. Tavuk etini tel tel ayırın. Bir tencerede sıvıyağı kızdırıp soğanları kavurun. Un ekleyip bir miktar daha kavurun. Kalan su haşlama suyu ve sebzeleri ekleyip pişirin. Salatalık turşusunu küp şeklinde doğrayın. Bir kaptaki yumurta sarısı ile turşu suyunu çırpın. Karışımı tencereye ilave edip kanştırın. Turşu ve tavuk etini ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp sıcak servis yapın.