



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALKAN ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Adet salatalık turşusu  
4 Adet patates  
1 Çorba Kaşığı un  
1 Adet havuç  
1 Adet yumurta sarısı  
200 gr Piliç pizola but  
1 Adet kereviz  
2 Adet soğan  
7 Su Bardağı su  
0,5 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 yağı kızdırıp soğanları kavurun. Un ekleyip bir miktar daha kavurun. Kalan su, haşlama suyu ve sebzeleri ekleyip pişirin. Salatalık turşusunu küp şeklinde doğrayın. Bir kapta yumurta sarısı ile turşu suyunu çırpın. Karışımı tencereye ilave edip karıştırın. Turşu ve tavuk etini ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp sıcak servis yapın.