



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAYLI TAVUKLU ÇORBA

300 gr. tavuk eti
2 soğan
1 su bardağı dövme buğday
1 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 limon
5 su bardağı tavuk suyu
Tuz

Tavuk ve soğanı pişirin, tavuğun etlerini didikleyin. Akşamdan ıslatılmış buğdayı, tavuk etlerini ve tavuk suyunu güvece koyup kapağı kapalı olarak 45 dakika kadar pişirin. Un, yumurta sarısı, limon suyu, tuz ve iki su bardağı suyu ile çirpin, çorbanın içine ekleyip 15 dakika daha pişirin. Servis kasesine alarak servis yapın.