



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU TAVUK ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 3 Dal
Limon Suyu 50 Mililitre
Tavuk Göğüs 400 Gram
Pilavlık Bulgur 65 Gram
Soğan 1 Adet
Yumurta 2 Adet
Tavuk Suyu 1 Litre

Maydanozu yıkadıktan sonra 3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz elde ediniz. 2 adet yumurtanın sarısını ayırınız. Soğanı küp küp doğrayın. Küp küp doğradığınız soğanı yağ ile kavurun. Tavuk suyu ve tavuk etlerini bulguru ekleyerek yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Kaynayınca kısık ateşe alın ve kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin. Yumurta sarılarını bir kaseye alıp limon suyunu ekleyip çırpın. Çorbanın suyundan yarım su bardağı kadarını yumurta karışımının içine ilave ederek çorbaya dökün. Tuz ve karabiberini ekleyin. Servis yaparken pul biber ve maydanoz ile süsleyin.

