



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN ÇORBASI

- 1 litre tavuk suyu
- 1 çorba kaşığı bütün zencefil
- 2 yemek kaşığı doğranmış taze soğan
- 4 çay kaşığı mısır nişastası
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tutam tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kırmızı biber

Tavuk suyundan 3/4 su bardağı ayırın ve geri kalanını tencereye ilave edip içine tuzu, bütün zencefili, tereyağı, doğranmış kırmızı biber ve doğranmış taze soğanları katıp kaynatın. Ayrı bir kapta kalan 3/4 su bardağı tavuk suyunun içine mısır nişastasını ilave edip çırpın. Kasenin içine yumurtaları kırıp çatal ile karıştırın. Yine çatal ile kaynayan tavuk suyuna çırpılmış yumurtalardan akıtın. Bütün olan zencefil parçasını çorbadan çıkartın. Yumurtaları akıttıktan sonra mısır nişastalı karışımı yumurtalı tavuk suyuna ekleyip karıştırın ve sıcak servis edin.

