



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EĞLENCELİ KIŞ ÇORBASI

Eyüp Sevinç

400 g. tavukgöğsü
½ su bardağı pirinç
1 adet patates
1 adet havuç
½ adet kereviz
1 adet yumurta sarısı
½ adet limonun suyu
Tuz

Derin bir tencereye tavuk göğüs etlerini, patates, havuç ve kerevizleri koyduktan sonra beraberce haşlayın. Et ve sebzeler haşlandıktan sonra içerisine pirinçleri ve tuzu ilave edin. Pirinçler yumuşadıktan sonra bir kabın içerisinde çirpılmış yumurta sarısı ve limon suyunu çorbanın kaynayan suyuyla karıştırın ve bu karışımı çorbaya ekleyip karıştırın. Bir taşım kaynadıktan sonra sıcak olarak servis edin.

