



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ ÇORBA

1 bütün kemikli tavuk but  
5 su bardağı sıcak su  
2 çorba kaşığı un  
1 yumurta sarısı  
1 diş sarımsak  
1 limonun suyu  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
2 kaşık tereyağı  
1 kaşık kırmızı toz biber

Suyu tencereye koyup kemikli tavuk butla birlikte et yumuşayana kadar kaynatın. Kaynarken tuzunu ilave edin. Tavuk budunu sudan alıp bir kenarda soğumaya bırakın. Sarımsağı ezin. Bir yumurta sarısı, limonsuyu ve 2 kaşık unla birlikte sarımsağı çırpın. Karışıma 1 kepçe kadar tenceredeki sudan ekleyip tekrar çırpın. Karışımı yavaş yavaş tenceredeki et suyuna ilave edin. Kısık ateşte 1 taşım kaynatın. Pişmiş olan tavuk butunun etlerini tel tel ayırıp çorbaya ilave edin. Tereyağını küçük bir tavada eritip kırmızı toz biberi ekleyin ve kızdırın. Çorbayı kasele servis yapıp üzerine biberli yağ gezdirerek süsleyin.