



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI TAVUK ÇORBASI

- 1 adet tavuk kalçası
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 8 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı hardal sos
- Yarım limon
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk kalçanın üzerine 8 su bardağı su konur ve lime lime olana kadar haşlanır. Sonra sudan alınır, kemiğinden ayrılır, küçük parçalara bölünür. Un ve tereyağı kavrulur, haşlama suyunun tümü ve tuz katılır. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Tavuk parçaları eklenir. Hardal, limon suyu ve yumurta iyice çırpılır. Çorbadan bir kaç kaşık alarak ılıştırılır, çorbaya katılır. Karıştırarak bir kaç dakika pişirilir.