



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASTA ÇORBASI

1,5 litre su
1 adet tavuk göğsü
2 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tel şehriye
Yarım adet limon
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı toz zerdeçal
Tuz

Tavuğu 1,5 litre suyun içinde haşlayın.

Tavuk haşlanınca suyunu süzüp, etini bir çatal yardımıyla didikleyin.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp unu bu yağda kavurun.

Kokusu çıkana kadar kavurduğunuz una tavuk suyunu karıştırarak ilave edin.

Tel şehriyeyi de ekleyip yumuşayana kadar çorbanızı pişirin.

Bu esnada limon suyunu ve yumurta sarısını çırpın ve bir terbiye hazırlayın.

Tenceredeki kaynayan tavuk suyuyla ılıştırdığınız terbiyeyi çorbaya ekleyin.

Didiklediğiniz tavuk göğsünü, tuzu ve zerdeçalı da ekleyin.

Karıştırarak bir taşım daha kaynattığınız çorbanızı, şehriyeleri yumuşadığında servis edebilirsiniz.

Not: Dilerseniz servis aşamasına üzerine kıyılmış dereotu, maydanoz serpiştirebilirsiniz.

