



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU TAVUK ÇORBASI

3 adet tavuk baget  
8 su bardağı su  
1 çay fincanı şehriye  
1 adet havuç  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 adet yumurta sarısı  
Yarım limonun suyu

Tavukları 8 su bardağı suda haşlayın.  
Etlerini kemiklerinden ayırıp didikleyin.  
Havucu rendeleyin.  
Tereyağını tencerede eritip havuçları yağda kavurun.  
Tavuğun haşlama suyunu havuçlara ilave edin ve kaynayana kadar pişirin.  
Kaynayınca şehriyeleri çorbaya ekleyin.  
Tuzunu da ilave edip karıştırarak şehriyeler yumuşayana kadar pişirin.  
Bu esnada yumurta sarısı ve limon suyunu çırparak çorbanın terbiyesini hazırlayın.  
Çorbanın suyundan kepçeyle alıp terbiyeyi ilıştırın ve çorbanıza ekleyin.  
Son olarak tavuk etlerini de ekleyin.  
Bir taşım daha kaynattıktan sonra sıcak servis edin.

