



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

1 Adet Kereviz

1 Tutam Safran

1 Adet havuç

1 Adet közlenmiş patlıcan

1 Adet haşlanmış tavuk göğsü

1 Adet limon suyu

3 Bardak tavuk suyu

1 Adet defne yaprağı

1 Adet yumurta sarısı

3 Bardak su

2 Çorba Kaşığı yoğurt

yağı tencereye koyalım küçük doğranmış havuç ve kerevizi ekleyerek soteliyelim közlenmiş patlıcanı küçük doğrayıp ekliyelim. Inu da soteliyelim, tuz, tavuk etini, tavuk suyunu ekleyip kısık ateşte 10 pişirip safranı ekliyelim. Kasede unu, yoğurdu yumurtayı, limon suyunu çırpıp süzgeçten geçirip çorbaya ilave edelim. Kızgın yağda kırmızı biberi kızdırıp, üstüne döküp servis yapalım.