



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMPARATORİÇE ÇORBASI

8 bardak tavuk suyu
4 çorba kaşığı margari
3/4 kahve fincanı un
1 tavuğun göğüs eti
125 gr. çiğ krema veya 1,5 bardak süt
4 yumurta sarısı
Tuz

Tereyağı ile un, sarartılmadan iki dakika kavrulur. 8 bardak tavuk suyu azar azar katılır ve bir taraftan hızlıca karıştırılır on dakika kadar kaynatılır, ince bir süzgeçten geçirilir. Diğer tarafta, haşlanmış bir adet tavuğun göğüs eti, robotta veya et makinesinde iki kez çekilir ve macun kıvamına getirilir. Macun halindeki göğüs eti, başka tencereye koyularak, yumurta sarılan, çiğ krema veya süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilave edilerek iyice karıştırılır. Karışıma sıcak halde bulunan unlu tavuk suyu katılır ve ateşte oturtularak kaynar hale gelene kadar 5 dakika pişirilerek, kâseye alınır ve servis yapılır.
