



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTİRME

Malzemeler:

:1 adet tavuk göğsü
5 bardak su
5 yemek kaşığı un
1 yumurta
1 limon
tuz
karabiber

Sos için:

2 yemek kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Yapılışı:

Tavuk göğsü 5 bardak su ile biraz tuz ilave edilerek haşlanır. (Bu çorba,tavuk etinin çorbalık olarak satılan bölümünden de yapılabilir) Haşlanan tavuk göğsü alınarak uzun uzun olacak şekilde tiftelenir. Hazırlanan et kaynamakta olan suya tekrar ilave edilir.Bir kase içerisinde 5 kaşık un 1 yumurta ve 1 limon biraz karabiber eklenerek iyice çırpılır.Tencerenin içerisinde alınan bir miktar su ile karışım yavaş yavaş yumurtanın birden pişmesini önleyecek şekilde kaynamakta olan suya ilave edilir.Karıştırmaya devam edilerek çorbanın koyu bir kıvama gelmesi sağlanır.

5 dakika kaynatılarak kapatılır.Sos için tereyağı eritilerek kırmızı biber ilave edilip servis tabağına alınan çorbanın üzerine gezdirilir.