



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLASİK TAVUK ÇORBASI

Malzemeleri Püre Haline Getirin: Ayıklanmış badem limon kabuğu şeridi, tavuğun beyaz etini genişçe bir havanda veya mikserde biraz tavuk suyu ilavesi ile püre haline getirin. Katı pişmiş yumurta sarılarını da ilave edin.

Ekmek Katın: Kalınca kesilmiş kabuk kısmı çıkartılmış olan ekmeği ılık olan tavuk suyuna katın. Bir kaç dakika sonra kaşık kaşık ekmeği püreye ilave edin.

Çiğ Krema İlave Edin: Püreyi geniş bir kaba alın. Çiğ kremayı ilave ederken püreyi iyice karıştırın. Çorba tamamen incelinceye kadar tavuk suyu katın. Karıştırın.

Süzgeçten Geçirin: Püreyi süzgeçten geçirin. Kaşıkla veya tokmakla iyice ezin.
