



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖRİLİ TAVUK ÇORBASI

Gamze Kaya

1/2 ay bardağı sıvı yağ  
2.5 su bardađı Tavuk Suyu  
1 adet yumurtanın sarısı  
1.5 su bardađı süt  
1 kahve fincanı un  
1 ay kaşığı kri  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
1/2 orba kaşığı tereyağı  
1/4 demet dereotu

Soğanın kabuklarını soyarak, kp Őekilnde doğrayıp sıvı yağda pembeŐtireselim. zerine tavuk suyu ekleyip kaynamaya bırakalım. Ayrı bir kaptta yumurta sarısını, sütü, unu ve kriyi pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpalım. Bu karıŐım kaynamakta olan çorbanın suyuna azar azar ve sürekli karıŐtırarak eklenir. Tuzu ve karabiberi ilave edilir. Bir tavada tereyağı eritilir. zerine kırmızıbiberi eklenip ateŐten alınan çorbanın üstüne gezdirilir. Kıyılmış dereotu ile süslenerek servis edilir.