



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TAVUK ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 1/2 Adet Tavuk
- 1 Çorba Kaşığı Ezilmiş Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1 Adet Limonun Suyu
- 1 Adet Yumurthanın Sarısı
- 1 Adet Rendelenmiş Limon Kabuğu
- 1/2 Çay Kaşığı Safran
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 5 Şu Bardağı Su

Tavuğu, 5 su bardağı suda haşlayalım. Etlerini kemiklerinden ayıralım ve küçük parçalara bölelim. Suyunu kullanmak üzere saklayalım.

Tereyağında, un ve sarımsağı kavuralım. Tavuk suyunu ve etleri, baharatları (safran, karabiber, tuz, kırmızıbiber) tencereye koyalım, karıştırarak 15 dakika pişirelim. Ayrı bir kasede, limon suyuyla ve yumurtayı çırpalım. Çorbanın suyundan alarak yumurtalı karışımı ısıtalım ve tekrar çorbaya ekleyelim. Rendelenmiş limon kabuklarıyla süsleyerek servis yapalım.