



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI TAVUK ÇORBASI

2 adet tavuk göğsü
250 gr. Mısır
3 yemek kaşığı sıvı Sana
4 su bardağı tavuk suyu (1 Lt)
3 yemek kaşığı nişasta
3-4 adet taze soğan
Tuz
Karabiber
Arzuya göre:
Soya sos
Kırmızı pul biber

Tavuk göğsünü ince şeritler halinde doğrayınız.
Taze soğanları ince olarak kıyınız.
Bir kase içinde sıvı Sana'yı ve nişastayı karıştırınız.
Derin bir tencere içinde tavuk suyunu kaynatınız.
Tavuk parçalarını ekleyip, haşlayınız.
Mısırları ilave ediniz.
Ateşten indirmeden sıvı Sana ile karıştırdığınız nişastayı karıştırarak ekleyiniz.
Kıyılmış taze soğanları da ekleyip, bir taşım kaynatınız.
Yumurtayı bir kase içinde çatalla çırpıp, karıştırarak çorbaya ilave edip, karıştırınız.
Sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Tavuk Çorbası için tıklayın](#)