



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MISIRLI TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü  
4 yemek kaşığı sıvı Sana  
1 yemek kaşığı mısır nişastası  
2 su bardağı mısır  
4 su bardağı tavuk suyu  
2 adet taze soğan  
1 tatlı kaşığı soya sos  
2 adet sivribiber  
2 adet yumurta beyazı  
Tuz  
Karabiber

Tavuk gslerini ince şeritler halinde doğrayınız. zerine tuz ve karabiber serpiniz.  
Bir kase içinde yumurta beyazlarını ırıp, baharatlandırdığınız tavukları iine karıştırıp, yarım saat buzdolabında bekletiniz.  
Taze soğanları ve sivri biberleri ayıklayıp, kıyınız.  
2 yemek kaşığı sıvı Sana'yı kızdırıp, sivri biberleri kavurunuz.  
Derin bir tencerede, tavuk suyunu ekleyip kaynatınız.  
Kk bir kasede mısır nişastasını ve sıvı Sana'yı karıştırınız.  
Hazırladığınız sosu karıştırarak kaynayan tavuk suyuna ekleyip bir taşım kaynatınız.  
Yumurta beyazı içinde beklettiğiniz, tavukları karıştırarak çorbaya ekleyiniz.  
Kısık ateşte kaynayan çorbaya mısırları ve taze soğanları ekleyip, tavukları yumuşayıncaya kadar pişiriniz.  
Servis kasesine alıp, soya sosunu ekleyip, servis yapınız.