



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI TAVUK ÇORBASI

Yarım tavuk göğüs fileto
1 yumurta akı
1 yumurta sarısı
5 su bardağı tavuk suyu
3-4 çorba kaşığı mısır nişastası
1 tavuk bulyon
3 çorba kaşığı mısır
Yarım çay bardağı su
Tuz

Tavuk etini ince ve kısa şeritler halinde doğrayın. Üzerine biraz tuz, ufalanmış tavuk bulyon ve 1 çorba kaşığı su serpip elinizle harmanlayın. 1 yumurta akını ekleyip karıştırın. Mısır nişastasını su ile karıştırıp tavuk etine ilave edin ve tekrar karıştırın.

Tavuk suyunu tencerede kaynatın. Tavuk etli karışımı ve mısırı ilave edin. Yumurta sarısını çırpıp sürekli karıştırarak çorbaya ekleyin. Tavuketleri yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.