



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MISIRLI ÇORBA

2 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta akı
1 adet tavukgöğsü
1 su bardağı mısır
1 taze soğan
1 yemek kaşığı soya sos
2 adet çarliston biber
1 yemek kaşığı mısır nişastası
8 su bardağı tavuk suyu
Birkaç dal dereotu
Tuz
Karabiber

Tavukgöğsünü şerit şeklinde doğrayın. Taze soğanları doğrayın. Dereotunu ayıklayıp ince ince kıyın. Çarliston biberleri yıkadıktan sonra doğrayın. Bir kâsenin içine doğranmış tavukları ve biraz tuz koyup karıştırın. Küçük bir kâsede yumurta beyazlarını iyice çırpın. Daha sonra yumurta akını tavuklara karıştırıp en az yarım saat buzdolabında bekletin. Derin bir tencerede 2 yemek kaşığı margarini kızdırıp içine kıyılmış çarliston biberleri ilave edip kavurun. Tavuk suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Çorba kaynarken küçük bir kâseye biraz su ve mısır nişastasını koyup karıştırın. Mısır nişastasını kaynayan tavuk suyuna ilave edin. Kaynayan çorbanın ısını düşürüp buzdolabında beklettiğiniz tavukları ilave edip tavukları pişirin. Daha sonra içine soya sosunu, doğranmış taze soğanları ve kıyılmış dereotunu ilave edin. Çorbayı bir kâseye boşaltıp, maydanoz ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.