



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PADIŞAH ÇORBASI

1 bütün tavuk  
10 su bardağı tavuk suyu  
3 adet yumurta  
2 adet salatalık turşusu  
1 çay bardağı turşu suyu  
3 adet patates  
2 baş soğan  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet havuç  
1 adet kereviz  
Tuz  
Karabiber

Tavuğu temizleyip ateşte tütsüleyin. Bir tencere içinde söğüş olarak pişirin. Diğer taraftan havuç, kereviz ve soğanı ufak ufak doğrayın. Bunları bir kaptan 1 çorba kaşığı yağ ile hafif ateşte kavurun. Üzerine 5 bardak sıcak su ilave edin. Sebzeler pişince kuşbaşı doğranmış patatesleri ve turşuları da ekleyin. 1 bardak su kalıncaya kadar pişirin. Biraz unu kalan yağla bir tencerede hafifçe kavurun. Üzerine 10 bardak tavuk suyunu birden dökün. Sonra içine kuşbaşı doğranmış tavuklarla hazırlanmış olduğunuz sebzeleri suyuyla birlikte katın. Tuzu da ilave edin ve 15 dk daha pişirin. Ateşten almaya yakın yumurtaları turşu suyu ile iyice çırpıp çorbaya ekleyin.

