



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUMELİ TAVUK ÇORBASI

- 100 Gr Sana Klasik
- 1 Adet patates (rende)
- 2 Parça tavuk
- 1 Adet limon suyu
- 2 Adet kornişon turşu (ince kıyım)
- 1 Avuç pirinç
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 1 Adet havuç (rende)
- 2 Dal maydanoz
- 1 Litre su

Tavuğu haşlanıp suyunu süzelim. Tavuk suyunu tencereye koyalım. İçine pirinç konup kaynatalım. Kaynarken havuç, ayıklanmış tavuğu ince parçalar halinde ilave edelim. Pişince patates koyup 5 dk. kaynatalım. Turşu ilave edip biraz daha kaynatalım. Başka bir kaptan margarin eritilip un kavuralım. Una tavuk suyu katıp bulamaç yapalım. Yumurta yoğurt limon suyu karıştırılıp süzgeçten geçirelim. Hazırladığımız sosu tencereye koyup tuzunu ayarlayıp 2 dk. kaynatalım.