



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI HÜNKAR ÇORBASI

Postalayan: Semih Özkan

1 adet tavuk
2 adet patlıcan
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet kereviz
2 yumurta sarısı 3 çorba kaşığı yoğurt
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı un
2 diş sarımsak
tereyağ,tuz,safra,
maydanoz,defne yaprağı

Yapılışı: Tavuk kıyılmış sebzelerle(soğan,havuç,kereviz,maydanoz,defne yaprağı)haşlanır. Sonra tavuk çorbaya koyulacak kadar didilir ve süzdürülmüş tavuk suyuna katılır.Bir çırpma kabında yumurta sarıları,yoğurt,limon suyu ve bir miktar su karıştırılır süzdürölerek beklemeye alınır.Önceden hazırlanantavuksuyu ve tavuklar ateşe konur,safra ilave edilir.Haşlanan havuçlar ince uzun kesilir ilave edilir.Kaynayan karışıma terbiyesi telle karıştırılır.Bir taşım kaynatılır,tuzu kontrol edilir.Son olarak közlenmiş patlıcanlar ince kıyılır,tereyağında sarımsakla sotelenir,çorbaya ilave edilir.Eritilen tereyağı kırmızı biber ilave edilir,maydanozla süslenir.