



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY ÇORBASI

1 adet tavuk göğüs
1 adet tavuk but
2 adet havuç
1 tatlı kaşığı tane karabiber
3 adet defne yaprağı
1 yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım limonun suyu
1 kahve fincanı un
Tuz

Tavukları tencereye alın.
Havuçları soyup 2-3 parçaya bölün ve tavuklara ekleyin.
Tane karabiberleri ve defne yapraklarını da ilave edin.
Üzerine 1 litre su ekleyip tavuklar yumuşayana kadar haşlayın.
Haşlama suyunu süzüp daha sonra kullanmak üzere kenara alın.
Tavuk etlerini ayıklayıp ufak ufak doğrayın ve onu da kenara alın.
Yoğurt, yumurta sarısı ve unu çorbayı yapacağınız kasede çırpın.
Tavuk suyuyla sulandırıp çırpmaya devam edin.
Limon suyunu ve kalan tavuk suyunu da ekleyin. (Gerekirse biraz daha sıcak su ekleyebilirsiniz.)
Çorbayı karıştırarak kıvamı koyulaşana kadar pişirin.
Tavuk etlerini de ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra çorbanız hazır.
Dilerseniz servis etmeden önce üzerine ince kıyılmış dereotu serpebilirsiniz.

