



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEYYAH ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet tavuk budu
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı un
1 çay bardağı kurutulmuş sebze karışımı
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı ev eriştesi veya arpa şehriye
1 adet limonun suyu
1 adet yumurta
Üzerine:
Maydanoz

Tavuk budunu haşladıktan sonra suyun içinden çıkarın. Soğuyunca elinizle didikleyin ve bir kenara alın. Bir tavaya aldığınız tereyağında unu hafifçe kavurup, tavuğu haşladığınız suyun içine katın ve tahta bir kaşıkla karıştırın. Kurutulmuş sebze karışımını, bir gece öncesinden suda bekletilmiş ve haşlanmış nohutu ilave edip kaynamaya bırakın. Ev eriştesi veya arpa şehriyeyi de ekleyip, yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Diğer tarafta bir kasede limon suyu ve yumurtayı çırpın. Çorbadan bir kepçe alıp terbiyenin içine yavaş yavaş dökerek karıştırın. Daha sonra bu karışımı çorbaya azar azar ilave edin ve tahta bir kaşıkla sürekli karıştırın. Tencereyi ocaktan alın ve ince kıyılmış maydanozla süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

