



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ TAVUK ÇORBASI

1 tavuk budu
3 orba kaşığı sıvıyağ
1 yumurta
2 fincan un
4 su bardaęı tavuk suyu
4 su bardaęı su
1 su bardaęı süt
1 tatlı kaşığı nane
1 soğan
Tuz

Tavuk budu bir tencereye konularak yeterince suyla haşlanır. Pişince sudan çıkarılıp küçük parçalara bölünüp ayıklanır. Soğan ince bir şekilde doğranır. Tencereye alınıp yağ ile kavrulur. Un ilave edilip kavurmaya devam edilir. Tavuk suyu çorbaya ılık olarak ilave edilir. 4 su bardağı su ve küçük küçük tavuk etleri ilave edilip kısık ateşte pişirilir. Ateşden alınınca bir kapta çırpılmış yumurta ve süt üzerine ilave edilir. Üzerine nane serpilip sıcak servis yapılır.