



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ TAVUK ÇORBASI

Malzemeler: (4 kişilik)

6-7 bardak tavuk suyu.

1 tavuk budu.

1 kaşık un.

1 su bardağı Sütaş süt.

1 kaşık Sütaş tereyağı.

1 yumurta sarısı.

½ çay bardağı tel şehriye.

½ demet maydanoz.

Yapılışı

Bir tavuk budunu haşladıktan sonra doğrayın. Tencereye Sütaş tereyağını ve unu koyarak pembeleşene kadar kavurun. Üzerine tavuk suyunu yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Haşlanmış tavuk etleri ile tuzu ve karabiberi de katarak kaynatın. Kaynayan tencereye şehriyeleri atın. Ayrı bir kasede Sütaş süt ve yumurta sarısını iyice çırpın. Şehriyeler pişince bu karışımı tencereye ilave edin. Bir-iki dakika kaynadıktan sonra ince kıyılmış maydanozla sıcak olarak ikram edin.