



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ TAVUK ÇORBASI

1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sade yağ
Yarım su bardağı süt
1 çorba kaşığı pirinç unu
2 su bardağı tavuk suyu ve kıyılmış göğüs eti
1 adet soğan
Yeteri kadar tuz

Bir kap içinde; yağ, kıyılmış soğan, un, kavrulur, iki bardak kaynamış tavuk suyu ilâve edilerek yarım saat pişirilir. Bir kaşık pirinç unu, yarım bardak süt ile karıştırılır, çorbaya katılır, yarım saat pişirilir. Yumurta ilâve edilerek süzgeçten geçirilir. Pişmiş tavuğun göğsünden dörtte biri ince, uzunca kesilir, çorbaya katılır.