



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI TAVUK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Adet limon suyu
- 1 ay Kaşığı karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet yumurta sarısı
- 10 Su Bardağı su
- 2 Adet tavuk göğsü
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı toz biber
- 2 orba Kaşığı un

Tavuk etlerini bir tencerede tuz, karabiber ve 9 su bardağı su ile 20 dakika kaynatın. Etleri kevgirle ayrı bir tabağı alıp tel tel ayırın. Unu, kalan 1 su bardağı suda ezip, kısık ateşte kaynamakta olan tavuk suyuna ilave edin. Karıştırıp bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Limon suyu ile yumurta sarısını küçük bir kapta çırpma teli ile çırpın. Kesilmemesi için birkaç kaşık çorba suyu ekleyip çırpmaya devam edin. ırpılmış terbiyeyi tenceredeki çorbaya ilave edip hızla karıştırın. Çorbayı kısık ateşte kaynayıncaya kadar devamlı karıştırarak pişirin. Tavuk etlerini ekleyin ve karıştırmadan 10 dakika daha kaynatın. Sana klaisk kaseyi tavada kızdırın. Tozbiberi serpip karıştırın ve bekletmeden çorbanın üzerine döküp servis yapın.