



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK EZME ÇORBASI

Malzemesi:

- 1 adet piliç
- 4 çorba kaşığı sadeyağ veya kahvaltılık margarin yağı
- 2 kahve fincanı pirinç unu
- 10 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet francala
- 50 gram kaşarpeyniri
- 2 çay kaşığı tuz.

Piliç yıkanır, bir tencereye konulur, içine 10 bardak su konarak kaynatılır, bir kaynama alır almaz, üstündeki köpüğü alınır ve bu şekilde bir buçuk saat kadar pişirilir. Pişen piliç ateşten indirilir, sudan çıkarılıp kemikleri ayrılır. Etləri makineden çekilir, yağ ile pirinç unu, bir tencerede, bir dakika kadar kavrulur, azar azar tavuk suyu ilave edilerek bir tel ile karıştırılır. Bir iki kaynama alır almaz çorba ateşten indirilir. Makineden çekilen tavuk eti çorbaya ilave edilir. Francala ufak ufak kesilir, bir tepsiye yayılır, üzerine rende edilmiş kaşarpeyniri serpiştirilir. Fırında 10 dakika kurutulur. Çorba ile beraber servis yapılır.