



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KESTİRME ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 kase haşlanmış tavuk eti
4 yemek kaşığı un
6 su bardağı tavuk suyu
1 yumurta
1 tane limon suyu
Tuz
Tereyağı
Karabiber

Tavuk etini parçalıyoruz. Limonun suyunu yumurta ile çırpıyoruz. Tencereye 5 su bardağı tavuk suyu ile 4 yemek kaşığı unu ekleyip bir çırpıcı yardımıyla çırpıyoruz. Tencereyi orta ateşte karıştırarak kaynatıyoruz, kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika daha kaynatmaya devam ediyoruz. Daha sonra terbiyeyi çorba suyundan bir kepçe su ile ısıtıp karıştırıyoruz. Yavaş yavaş tencereye ekleyerek sürekli karıştırıyoruz. En son tavuk etlerini ilave edip tuzunu ekleyip 5 dakika daha pişiriyoruz. Üzerinetereyağı ve karabiber ilave ederek servis ediyoruz.