



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK PAÇA

2 adet tavuk gögsü  
8 su bardağı su  
6 diş sarımsak  
2 adet limon suyu  
2 yemek kaşığı un  
1 adet yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Bir miktar tuz  
Bir miktar karabiber

Tavukları 8 bardak suyla ve knorr tavuk ile haşlayın. Elinizle tavukları ince ince tel haline getirin. Dövülmüş sarımsak ve limonu karıştırın. Çorbaya ilave edin. Tuzunu kontrol edin. Un ile yumurta sarısını çirpin. Yavaş yavaş çorbanın içine karıştırın. Kesilmemesi için karıştırarak, kaynamasını bekleyin. Servis yaparken, kırmızıbiberle yağı kızdırıp üzerine dökün.



Fotoğraf "avşar kızi" tarafından gönderildi. 22.03.2019