



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU ÇORBA

1 adet Tavuk
½ paket arpa şehriye
½ limon
1 adet yumurta
yeterince tuz

Orta boy bir tavuk temizlenip, yıkandıktan sonra bir buçuk litre kadar suda pişene dek (25 dakika kadar) haşlanır. Daha sonra tavuk çıkarılır ve kaynamakta olan suya şehriye atılır, on dakika kadar kaynatılıp ocak kapatılır. Çorba ılındıktan sonra limon suyu ve yumurta sarısı çırpılarak terbiye yapılır ve azar azar çorbaya ilave edilir. Yeterince tuz konulur.

Not : Tavuğun beyaz etlerinden çorbanın içine didiklenerek konursa daha lezzetli olur.

[ML® Tulen Çorbası için tıklayın](#)