



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU ÇORBASI

2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
5 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı sıcak su
1/2 çay bardağı tel şehriye
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Terbiyesi için:
1 yumurta sarısı
1/2 limon suyu

Tavuk suyu çorba tarifine tencerede sıvı yağ ve tereyağını eriterek başlayın. Un ilave edip unun kokusu çıkıncaya kadar kavurun.

Ardından tavuk suyu ve sıcak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın. Tel şehriyeyi ilave edin.

Ayrı bir kaptan terbiyesi için yumurta sarısı ve limon suyunu çırpın.

Çorbanın suyundan alarak terbiyeye ekleyin ve güzelce karıştırın. Hazırlamış olduğunuz terbiyeyi yavaş yavaş karıştırarak çorbaya ilave edin. Tel şehriyeler yumuşayıncaya kadar karıştırarak çorbayı pişirin.

Pul biber, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın. 5-10 dakika daha kaynatıp ocağın altını kapatın. Tavuk suyu çorba hazır.

