



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU ÇORBASI

1 tam büyük but
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Pul biber
3 avuç tel şehriye
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı zerdeçal
1 kâse havuç rendesi
Terbiye için:
Yarım limon suyu
1 yumurta sarısı

Tavuk suyu çorba tarifi için önce butu haşlayın. Haşladığınız suyu dökmeyin. Ardından yağ ve unu kavurun. Kokusu çıkınca havucu, baharatları ve şehriyeyi de ekleyin. Bir tur karıştırdıktan sonra ayırdığınız tavuk suyunu ilave edin. Butu minik minik parçalara ayırın. Kaynayan çorbanın içerisine ilave edin. Bir kâsede limon suyu ile yumurtayı karıştırın. İçerisine kaynayan çorbadan bir kepçe ilave edin ve karıştırmak. Kâsedeki terbiyeyi de tavuk suyu çorbasına ilave edin. Son olarak tuzunu da ekleyin ve şehriyeler pişince çorbanın altını kapatın. Hastalığa birebir tavuk suyu çorbası hazır.

