



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK SUYU ÇORBASI

- 1 parça tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı kadar un
- 1 yemek kaşığı kadar tereyağı
- Yarım su bardağı süt
- 1 dal maydanoz
- 1 dal dereotu
- Yarım çay bardağı taze sıkılmış limon suyu
- Yarım çay bardağı kadar tel şehriye
- Toz biber, karabiber, nane, fesleğen, kuru reyhan
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı süt
- 1 yumurtasının sarı kısmı

Bir kabin içinde yumurta sarısını, sütü, limon suyunu ve baharatları çirpın. Ardından tavaya tel şehriyeleri hafif kavurun. Akabinde üzerine sarımsak, soğan, maydanoz ve dere otunu doğrayıp atın. Kavrulan malzemelere önceden haşladığınız tavuk göğsünü ince ince ayırıp atın. Onlar kavrulurken. Küçük bir tavada unu tereyağıyla kavurup üzerine yumurta karışımını dökün. Sonra tavuğun üzerine tereyağı karışımını ilave edip 2 su bardağı su koyun. 30 dakika kaynatın.

