



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU ÇORBASI

Tavuk
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Pul biber
3 avuç tel şehriye
2-3 dal maydanoz
Yarım limon suyu
1 yumurta sarısı

Tavukları güzelce yıkadıktan sonra haşlamaya başlayın. Ardından suyunu süzüp bir kaba alın. Tenceremizde tereyağı ve sıvı yağı eritip unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Sonra tavuk suyunu ekleyelim.

Üzerine 1 bardak kadar da normal kaynar su ekleyelim.

O suda kaynayanca tel şehriyeleri ilave edin.

Başka bir yerde bir yumurta sarısı ve yarım limon suyu ile terbiye hazırlayalım.

Daha sonra indirmeye yakın pul biber, karabiber, tuz ve biraz maydanoz ekleyip 5 dk. daha kaynatıp altını kapayalım.

İşte tavuk suyu çorbamız hazır.

