



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK SUYUNA MAKARNA ÇORBASI

1 kase düdük makarna
6 su bardağı tavuk suyu
1/2 tavuk göğsü
1 adet yumurta
1 limonun suyu
1 tatlı kaşığı un
Tuz
Nane
Karabiber

Bir tencereye tavuk suyunu döküp, ateşe koyun. Kaynayınca içine makarnaları atıp, 15 dakika pişirin. Daha önceden haşladığınız tavuğu da ufak parçalar halinde doğrayın. Bir yumurtayı, unu ve limon suyunu çırpıp, çorbaya ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp, tavuk etlerini ve naneyi ekleyerek servis yapın.

[ML® Spagetteli Çorba için tıklayın](#)