



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYUNA TERBİYELİ ÇORBA

Orta büyüklükte bir tavuk
yarım limon
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
tuz

Hazırlanışı:

Ayıklanmış, tütsülenmiş, yıkanmış tavuğu yeterli su ve tuzla bir tencereye koyun. Tavuk iyice pişince süzgece alın. Diğer tarafta çukur bir kase içinde yumurtanın sarısını bir tutam tuzla iyice çirpin. Limon suyunu ilave edip tekrar çirpin. Bir kaseğin içine un ve ılık tavuk suyu koyarak bir kaşıkla bulamaç haline gelene kadar ezin. Bu bulamacı ateşte kaynamakta olan suyun içine karıştırarak dökün. 10 dakika kaynattıktan sonra indirin. Servis kasesine boşaltın. Tavuğun beyaz etlerinden ufak parçalar alarak kaseye koyun ve servis yapın.