



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYUNA UN ÇORBASI

2,5 su bardağı haşlanmış tavuğun suyu
2 fincan elenmiş un
2 yumurta sarısı
125 gr margarin
Kırmızı biber
Yarım bardak süt

Haşlanmış tavuğun suyu süzülür. Bir başka kap içinde un ve tavuk suyu. süt. tuz. yumurta sarıları iyice karıştırılarak, tavuğun suyuna yedirilerek eklenir. Karışıma dilenirse, tavuk parçaları da eklenebilir. 15 dakika kadar kaynatıldıktan sonra. Yağla margarinde eritilen kırmızıbiber. Sıcak olarak servis edilen çorba üzerine gezdirilir.