



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BUĞDAY ÇORBASI

300 gr. tavuk eti
2 dal defne yaprağı
2 adet soğan
1 çay kaşığı tane karabiber
1 su bardağı dövme buğday
1 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 adet limon
5 su bardağı tavuk suyu
Tuz

Tavuk, soğan ve defne yaprağını 30 dakika pişirin. Tavuk etlerini didikleyip ayırın. Akşamdan ıslatılmış buğdayı, tavuk etlerini ve tavuk suyunu güvece koyun, kapağı kapalı olarak fırında 45 dakika pişirin. Un, yumurta sarısı ve limon suyunu çırpıp çorbaya ekleyin, 15 dakika daha pişirin. Maydanoz ve nane ile servis yapın.