



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DÜĞÜN ÇORBASI

2 adet tavuk göğüs
5-6 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı su
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
1 adet yumurta
1 limonun suyu
Üzeri için:
Tereyağı
Kırmızı toz biber

Tavukları 6 su bardağı suda haşlayın.
Etlerini ayırıp didikleyin, suyunu kenara alın.
Tereyağı ve sıvı yağı tencerede kızdırın.
Unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
Tavuk suyunu azar azar ekleyip hızla karıştırarak unu açın. Dilerseniz biraz da su ekleyebilirsiniz.
Didiklediğiniz tavukları, tuzu ve karabiberi de tencereye ilave edin.
Çorbanız kaynayana kadar arada karıştırın ve altını kısın.
Bu arada yumurta ve limon suyunu çırpıp çorbanın terbiyesini hazırlayın.
İçine çorbanın suyundan ekleyip ılıştırdığınız terbiyeyi çorbanıza ekleyin ve karıştırın.
Sarımsağı da ezip çorbanıza ekleyin.
Bir taşım daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın.
Üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirip servis edin.

