



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU DUMPLİNG ÇORBASI

225 gram Tavuk Kıyma
1 Diş Sarmısak
1 Çorba Kaşığı Soya Sosu
2 Çorba Kaşığı İnce Doğranmış Maydanoz
1 Çay Kaşığı Şeker
2 Adet Yumurta Akı
4 Su Bardağı Tavuk Suyu
1 Adet Yufka
2 Çay Kaşığı Beyaz Pirinç Sirkesi
Tuz
Karabiber
50 gram Margarin

Öncelikle dumplingi hazırlayın. Tek kat yufkayı 12 eşit kareye bölün. Bir kase içinde tavuğu, ince doğranmış sarmısak ve maydanozu, soya sosunu, şekerini ve 1 yumurtanın akını karıştırın. Hazırladığınız yufka karelerinin ortasına 1 kaşık tavuk karışımından koyup köşelerini kalan yumurta akına batırarak bohça gibi yapıştırın. Çorba için hazırladığınız 12 dumplingi kaynar suda 1 dakika pişirip çıkarın. Tavuk suyunu kaynama derecesine getirdikten sonra içine pirinç sirkesini ve dumplingleri ekledikten sonra üzerine eritilmiş sana margarini gezdirip servis yapın.