



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU İRMİK ÇORBASI

Malzemesi:

- 1 adet ufak tavuk veya bir piliç
- 1 bardak ince irmik
- 6 su bardağı su
- 2 orta boy havuç
- 2 orta boy kereviz
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 limon
- 3 yumurta.

Tavuk veya piliç iyice yıkanır, tencereye konular, su ilave edilir, kaynamaya bırakılır, bir kaynama alır almaz, üstünden köpüğü bir kevgirle yavaşça alınır. Havuç, kereviz yıkanır, ufak ufak kesilir. Kaynamakta olan tavuk suyuna atılır. Tuzu ilave edilir ve bir saat kadar kaynamaya bırakılır. Sonra tavuk suyu bir tencereye süzülür. Tekrar ateşe konular, kaynamaya bırakılır, kaynama başlayınca ateşten indirilir. Yumurta sarısı ve limon suyu ile beraber, telle birkaç dakika çırpılır. Çorbaya ilave edilir. Tavuğun göğüs etleri de ufak ufak kesilip çorbaya ilave edilir. Servis yapılacak çorba kâsesine konular.
