



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MISIR ÇORBASI

4 su bardağı tavuk suyu (ya da normal su)
125 gr. tavuk eti
2 adet yumurta beyazı
Tuz
Beyaz biber
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1 kutu konserve mısır
2 yemek kaşığı mısır nişastası

Öncelikle tavuk etimizi eğer tavuk göğsü ise minik minik küpler halinde kesin. Izgaralık tavuk eti ise bir roboton geçirip küçük parçalara bölün.
Çorba tenceresinin içine tavuk etlerini koyup üzerine suyu dökün.
Tavuk suyu veya normal su fakat oda sıcaklığında olmalıdır.
Tavuk etimiz pişince içerisine mısırları ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.
Bir yerde mısır nişastası ile 1/4 bardak suyu çırpın. Çorbamız kaynayınca yavaş yavaş ilave edip çorbayı karıştırmaya devam edin.
Çorbamız hafif yoğunlaşınca kıyılmış maydanozları da ilave edin. Bir yerde yumurta beyazlarını çatalla bir kaç defa çırpıp hızlı bir şekilde çorbaya ilave edin.
Çorbamızı gene hızlı bir şekilde çırpalım. Yumurta beyazları da pişince sıcak olarak servis edin.

