



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MISIR ÇORBASI

Tavuk suyu 6 bardak
Tavuk göğsü 1 adet
SuperFresh Mısır 1 paket
Mısır unu 1 yemek kaşığı
Soya sosu 2 yemek kaşığı
Yumurta 2 adet

Tavuk suyunu kaynatın. (Tavuk suyu yerine su kullanabilirsiniz)
Tavuk göğsünü ekleyin ve kapağını kapatıp 15 dakika pişirin.
Tavuk göğsünü çıkarın ve soğumaya bırakın.
SuperFresh Mısırları haşlayıp süzün.
Tavuk suyu kaynarken mısır ununu soya sosu ile karıştırıp topaklanmayacak şekilde karıştırarak ekleyin.
Kıvam alınca içine tavuğu didikleyin.
Superfresh Mısırları ilave edin
Çırpılmış yumurtayı karıştırarak çorbaya ekleyin.
Taze soğan ile servis edin.

