



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MISIR ÇORBASI

Yarım tavuk göğüs fletosu
1 yumurta akı
1 yumurta sarısı
5 su bardağı tavuk suyu
3-4 çorba kaşığı mısır nişastası
1 tavuk tablet
3 çorba kaşığı mısır
yarım çay bardağı su
tuz

Tavuk etini ince ve kısa şeritler halinde doğrayın, üzerine biraz tuz, ufalanmış tavuk tablet ve 1 çorba kaşığı su serpip karıştırın. 1 yumurta akını ekleyip karıştırın. Mısır nişastasını su ile karıştırıp tavuk etine ilave edin, karıştırın. Tavuk suyunu tencerede kaynatın. Tavuk eti karışımı ve mısır ilave edin. Yumurta sarısını çırpıp sürekli karıştırarak çorbaya ekleyin. Tavuk etleri yumuşayınca kadar pişirin.