



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PİRİNÇ ÇORBASI

1 tavuğun göğüs eti
3 yumurta
1 avuç pirinç
1 küçük soğan
1 demet maydanoz
1,5 litre su
30 gr tereyağı
1 limon
tuz
biber

Bir tencerede tereyağını eritip, ince kıyılmış soğanı altın rengi kavurun. Üzerine bir buçuk litre sıcak su döküp tavuk parçalarını ekleyin, orta ateş üzerinde tavuk göğsü pişene kadar pişirin. Tavuk etlerinin suyunu süzerek göğüs etlerini didin. Bu arada köfteleri hazırlayın, bunun için didilmiş tavuk göğüs etlerini, 1 yumurta beyazını, tuz ve biberi beraberce yoğurarak ceviz kadar köfteler yuvarlayın. Bu köfteleri elekte süzdüğünüz tavuk suyuna atın, üzerine 1 avuç pirinç atın, pirinçler pişene kadar haşlayın. Bu arada maydanozu yıkayı kıyın, kalan 1 yumurta sarısı, 2 tam yumurta ve limon suyunu beraberce çırpın. Çorbanın içine sicim gibi akıtın. Çorbayı sıcak olarak servis yapın, üzerine kıyılmış maydanoz serpin.