



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ŐEHRIYE ŐORBASI

Ebru Omurcalı

1 adet tavuk
1 su bardađı Őehriye
7 su bardađı su
2 adet yumurta
2 adet limon suyu
Tuz
Karabiber

Tavuđu yedi su bardağı suda haşlayın, etlerini kemiklerinden ayırın. Tavuk suyuna Őehriye, tuz ve karabiber ekleyin, Őehriye yumuşayınca kadar pişirin. Limon ve yumurtayı ayrı bir yerde çırpın, sıcak çorbadan alarak, terbiyeyi ısıtın ve çorbaya koyun. Maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapın.