



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU UN ÇORBASI

3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 adet yumurtanın sarısı
Tuz
Tavuk suyu için:
1 adet tavuk göğsü
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Yarım havuç

Tavuk suyunu hazırlamak için tüm malzemeyi bol suda haşlayın, suyunu süzün. Tavuk suyundan 4 bardak alıp, kaynatın. Üzerine tereyağı ekleyip, altını kısın. Tuzunu ayarlayın. Bir kasede un, süt ve yumurta sarısını çırpın, sıcak tavuk suyuyla ılıtın. Unlu harcı tavuk suyuna yavaşça ve karıştırarak ekleyip, 3-4 dakika kaynatın.