



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI (ARNAVUTLUK)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

1 bütün tavuk  
1 çay bardağı tel şehriye  
1 adet yumurta  
1 adet limon  
2 diş sarımsak  
2 kaşık un  
1 kaşık pul biber  
2 kaşık yağ  
Tavuğun suyuna göre su

Bütün tavuğu güzelce yıkar, derin bir tencerede haşlarım.

İyice pişen tavuğu yayvan bir tabağa alıp halen kaynamakta olan tavuk suyuna göz kararı su eklerim.

Tavuğun suyu tekrar kaynadıktan sonra içine tel şehriyeleri koyarak, biraz özleşmeye bırakırım.

Özleştikten sonra içine sarımsağı rendelerim.

Yumurta sarısı, un ve limonu birlikte çırdıktan sonra kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş ilave ederim.

Bir yandan da pul biber ve yağı birlikte kızdırırım.

Çorba tekrar kaynamaya başladığında ocağın altını kapatırım.

Çorbayı kaselere servis ettikten sonra kızdırmış olduğum yağı da üzerlerinde gezdirip sıcak bir şekilde servis ederim.