



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ TAVUK SUYU

Malzeme: (6 ya da 8 kişilik),
2 litre tavuk suyu,
100 gr. pirinç,
2-3 yumurta,
1 limon,
tuz,
biber.

Önce pirinci ayıklayıp bir iki kez yıkayarak süzün. Tavuk suyunu bir tencerede kaynatın. Kaynar kaynamaz pirinci atıp orta ateşte 15-20 dakika pişirin.

Bu arada terbiyeyi yapmak için yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Akları kar haline gelinceye kadar çırpın. Sarıları da yarım dakika kadar çırpıttıktan sonra limonun suyu, tuz ve biberle birlikte kar halindeki yumurta akma ekleyip birkaç kez karıştırın.

Kaynar tavuk suyundan birkaç çorba kaşığı yumurtalı karışıma ekleyip karıştırdıktan sonra hepsini tavuk suyuna azar azar ve sürekli karıştırarak katın. Terbiyeli tavuk suyunuz servise hazırdır.