



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK SUYUNA ÇORBA

<https://www.milliyet.com.tr>

1 adet bütün tavuk
1 avuç tel şehriye
1 yumurta sarısı
Yarım limon

Öncelikle bütün tavuğumuzu düdüklü tencereye koyup pişiriyoruz. Daha sonra olduğu gibi suyunu alıp başka bir tencereye koyuyoruz. Suyu kaynayanca 1 avuç tel şehriyeyi içine atıp biraz daha kaynatıyoruz. Ben pişirdiğim tavukdan da içine tiftiyorum bol bol. Son olarak kapatmaya yakın 1 yumurta sarısı ile yarım limon suyunu bir kasede karıştırıyor, tenceredeki tavuk suyundan bir kaşık ilave edip ısısını dengeliyoruz ki yumurta karışınca kesilmesin. Daha sonra kasede karıştırdığımız limonla yumurtayı tencerenin içine yavaşça ilave edip iyice karıştırıyoruz. 2 dakika daha kaynatıp altını kapatabiliriz.

