



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TURŞULU HAVUÇ ÇORBASI

Yarım tavuk  
2 adet havuç  
2 adet patates  
1'er adet soğan ve kereviz  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet salatalık turşusu  
1 adet yumurta  
1 su bardağı turşu suyu  
Tuz

Tavuğu, tuz eklediğiniz yedi bardak su ile haşlayın. Havuç, patates, soğan ve kerevizi irice doğrayın. Soğanları yağda kavurun, rengi dönünce havuç, kereviz ve patatesleri de ilave edip, kavurmayı sürdürün. Haşlanmış tavukları elinizle diderek tencereye ekleyin. Bir-iki dakika kavurduktan sonra tavuk suyunu ve küp doğranmış salatalık turşularını da ilave edip, 20 dakika pişirin. Ayrı bir kaptaki yumurtayı çırpıp, üzerine turşu suyu ve unu ekleyin ve kaynayan çorbaya azar azar ilave edin. Bir-iki taşım kaynatıp ocaktan alın.