



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YUMURTALI MISIRLI TAVUK ÇORBASI

1 adet bütün tavuk  
2 adet taze mısır  
10 su bardağı su  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz

Tavuk tencereye konur, üzerine su bırakılır ve yumuşayana kadar haşlanır. Sonra haşlama suyundan alınır ve ince parçalara ayrılır. Mısırların taneleri kenardan bıçak yürütmek suretiyle tanelere ayrılır. Sonra rondodan geçirilerek macun haline getirilir. Haşlama suyuna mısır macunu atılır, 10 dakika kadar pişirilir. Tavuk parçaları, karabiber ve tuz atılır, kaynatılır. Yumurtalar bir çanağa kırılır ve parçalanana kadar çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya incecik ve kesik lesik akıtılarak karıştırılır. 1 dakika sonra ateşten alınır.