



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUNAN USULÜ TAVUK SUYU ÇORBA

90 gr (1/2 su bardağı) pirinç
7,5 su bardağı tavuk suyu
4 yumurta
2 limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
2 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Pirinç iyice yıkayıp, 30 dakika ılık suda beklettikten sonra süzünüz.

Tavuk suyunu büyük bir tencerede kaynatınız. Kaynayınca pirinç ekleyip, ağır ateşte 15 dakika daha, pirinç yumuşayınca kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız.

Yumurtaları orta boy bir kaseye kırıp, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla iyice çırpınız. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak limon suyunu katınız. Tavuk suyundan birer birer alarak ve sürekli çırparak birkaç kaşık ekleyiniz.

Bu karışımı tavuk suyunun bulunduğu tencereye boşaltınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, çorbayı 2-3 dakika pişiriniz. (Kaynamamasına dikkat ediniz, yoksa terbiyesi kesilir.) Tencereyi ateşten alıp, karabiber ve tuzu ekip üstüne maydanozu serpererek, servis ediniz.