



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZANZARELLİ (TAVUKSULU SAFRANLI ÇORBA)

### MALZEMELER

6 dilim bayat ekmek yada 100 gr galete unu

200 gr parmesan

8 yumurta

2 litre tavuk suyu

Safran,

tarcin,

zencefil,

muskat,

karabiber,

tuz

### YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtalar cirpilir, içine rendelenmiş ekmek (galete unu) ve peynir eklenerek karıştırılır. Tavuk suyu içine safran atılarak, su altın rengini alıncaya kadar kaynatılır. Üzerinde oluşan kopuklar alınır ve hazırlanan karışım bir kerede dokulur. Kısık ateşte, suyu biraz azalana kadar pisirilir.

Atesten alınarak üzerine baharatlar eklenir ve servis yapılır.