



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI ÇORBA

1 adet tavuk butu
1,5 litre su
2 çorba kaşığı margarin
2 adet kırmızı biber
1 çay bardağı tel şehriye
1 tatlı kaşığı toz zerdaçal
1 adet yumurtanın sarısı
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı un
1 tutam maydonoz

Tavuk butunu, 1,5 litre su ile iyice haşlayın. Tavuk haşlandıktan sonra, butu soğuması için bir tabağa alın. bir tencerede margarini eritin ve Kaynamakta olan suya ince kıyılmış renkli biberleri ve tel şehriyeyi atıp, kaynatmaya devam edin. Tavuk butunu ince ince tiftip, çorbaya ilave edin. Yumurtanın sarısı, limon suyu, un ve zerdaçalı bir tasta iyice çirpin ve azar azar ilave ettiğiniz çorba ile ılıştırıp tencereye dökün. Bir taşım daha kaynattıktan sonra, ocağı söndürüp ince kıyılmış maydonozları ilave edin.