

# Avgolemono Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~180 kcal

Açlık bar 5/10

Yunan mutfağında avuk suyu, pirinç, yumurta ve limonla kadifemsi kıvama gelen ferah çorba.

## Malzemeler

- 6 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 su bardağı Haşlanmış tavuk

## Yapılışı

- Tavuk suyunu kaynatıp pirinci 18 dakika yumuşak taneli olana kadar pişirin.
- Yumurta ve limon suyunu ayrı kasede çırpın.
- Sıcak çorbadan bir kepçe ekleyip yumurtayı 15 saniye kesilmesin.
- Karışımı tencereye ince akıtıp 3 dakika ısıtın.
- Didiklenmiş tavuğu ekleyip kaynatmadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı sıcak çorbayla 15 saniye karakleyin; doğrudan tencereye girerse kesilir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Karabiber ve limon kabuğu rendesiyle servis edin.

## Alerjenler

Yumurta