

# Tavuk Suyu Çorbası

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 42 dk

6 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 5/10

Tavuk suyu, tel şehriye ve limonlu terbiye ile yapılmış klasik çorba.

## Malzemeler

- 2 adet Tavuk but
- 6 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 su bardağı Tel şehriye
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Terbiye için

- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

- 2 tavuk budunu 6 su bardağı suyla orta ateşte 30 dakika haşlayın.
- Tavuğu çikararak didikleyin, suyu süzün ki küçük kemik parçası kalmasın.
- Süzülmüş tavuk suyunda yarım çay bardağı tel şehriyeyi 8 dakika pişirin.
- 1 yumurta sarısı, yemek kaşığı un ve limonu çikararak 11 tane suyla 11 tane.
- Terbiyeyi ince akıtıp 10 dakika kısık ateşte pişirin, yoğurtlu doku kesilmesin.
- Didiklenmiş tavuğu ekleyip tuzunu ayarlayın ve sıcak servis kaselerine alın.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak tavuk suyuyla 11 tane yumurta çorbada kesilmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Karabiber ve limonla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta