ARİSTOKRAT ÇORBASI

1 Adet küçük kereviz
1 Adet orta boy patates
1 Adet orta boy havuç
1 Adet orta boy kuru soğan
250 Gr. kemiksiz tavuk eti
1 Çay bardağı sıvıyağ
7 Su bardağı tavuk suyu
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
Terbiyesi İçin;
1 Adet yumurta
1 Adet limonun suyu
2 Çorba kaşığı un
1 Su bardağı tavuk suyu

Tencereye yağ konur, ısınınca yemeklik doğranmış soğan eklenir, kavrulur.
Soğanın üzerine sırasıyla, tavla zarı şeklinde doğranmış havuç, kereviz, patates atılır. Malzemeler şeffaflaşana kadar çevrilir.
Sebzelerin üzerine 7 su bardağı tavuk suyu eklenir, kaynayana kadar beklenir.
Bu arada haşlanan tavuk eti ince ince parçalara ayrılır, sebzeler kaynayınca üzerine katılır.
Çukur bir kapta, un, yumurta, tavuk suyu ve limon suyu iyice çırpılır, kanayan çorbadan biraz eklenerek ılıtılır.
Terbiye çorbaya birden dökülür ve hızla karıştırılır.
En son karabiber ve tuz eklenir, ocak kısık olarak ve karıştırarak çorba 5 dakika daha kaynatılır.
Ocaktan alınınca sıcak olarak servis yapılır.

Not: Terbiye yaparken yumurtanın sadece sarısı tercih edilir, bunun nedeni iyi çırpılmazsa beyazlarının pürüz yapabileceğidir. Çok iyi çırpılırsa bütün yumurta kullanmakta hiçbir sakınca yoktur.