



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TAVUK ÇORBASI

2 tane tavuk budu
2 su bardağı yoğurt
1 yumurta akı
6 kaşık un
Yarım limon
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tavuk butlarını bol suda iyice haşlayın. Piştikten sonra kemiklerinden ayırıp didikleyin. Bir kapta unu, yoğurdu, yumurta akını ve limon suyunu güzelce kaşımın. Bu kaşımı tel süzgeçten geçirdiğiniz tavuk suyuna kaşıtararak ilâve edin. Çorbayı karıştırarak kaynatın. Tavuk etlerini ilâve edin. Beş on dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Sıvı yağda pul biberi kavurun. Servis yaparken çorbanın üzerine kaşıkla gezdirin.