



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MURADIYE ÇORBASI

- 1 adet tavuk göğsünün yarısı
- 1 adet irice havuç
- 1 adet kabak
- 2 yemek kaşığı arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı margarin
- 5 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 4,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk göğsünü zar büyüklüğünde yani minicik doğrayın. Margarinde tavukları kavurun. Üstüne tavuklarla aynı büyüklükte doğradığınız havuç ve sonra da kabakları ekleyin ve bir kaç dakika daha kavurun. Suyu ilave edin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın. 5 dakika kadar kaynadıktan sonra arpa şehriyeyi ilave edin. Bir kasede yoğurt ve unu iyice çirpin. Çorbanın suyundan da ilave edip karıştırın. Çorbayı sürekli karıştırarak yoğurdu da çorbaya ekleyin ve sürekli karıştırarak 3-4 dakika kaynatın ve ocağın altını kapatın.

