



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇORBA

Malzemeler

Tavuk suyu (bütün tavuk yada 2-3 butu haşlayın.)

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı un

3 diş sarımsak

tuz,

karabiber

Tavukları haşladıktan sonra suyunu ve tavukları ayırın, bu çorbada sadece tavuğun suyu kullanılıyor. Tavuk suyunu tencereye alıp orta ateşe koyun. Bir kasede yoğurt ve unu biraz tavuk suyu ilavesi ile pürüzsüz bir hal alana kadar çırpın. Kaynamaya başlayan tavuk suyuna ilave edip içine soyulmuş bütün sarımsakları katın. Karıştırarak çorba koyulaşana kadar 5-10 dakika pişirin. Servis yapmadan önce içinden sarımsakları çıkarın, üzerine karabiber serperek servis yapın.