



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BUĞDAYLI NOHUTLU TAVUK ÇORBASI

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı buğday
- 1 kase yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tutam tuz
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı kırmızı biber

Tavuk göğsü etini tencereye alıp su ilavesiyle kaynatıyoruz. Tavuk etimiz iyice pişince tencereden çıkarıp didikliyorduk. Didiklediğimiz tavuk etini, haşlanmış nohut ve buğdayı tekrar tavuğu kaynattığımız suyun içine alıyoruz. Kaynatmaya devam ediyoruz.

Öte yanda yoğurt, un ve yumurta sarısını iyice çırpıp terbiye hazırlıyoruz. Kesilmemesine dikkat ederek çorbamıza ilave ediyoruz.

Kaynamaya başlayınca tuz ilave ediyoruz. Çorbamız koyu kıvamda olduysa bu aşamada sıcak su ilave edip biraz daha kaynatıyoruz.

Servis aşamasında kaselere aldığımız çorbamızın üzerine, kızdırdığımız margarin ve kırmızı biberi gezdiriyoruz.

