



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ ÇORBASI (TAVUK)

1 su bardağı yarma (buğday)
1 kahve fincanı mısır
2 kaşık margarin
7 su bardağı tavuk suyu
1 tane tavuk göğsü
2 yemek kaşığı yoğurt
1 tane yumurta sarısı
Kuru nane

Buğday ve mısır akşamdan ayıklanıp yıkanır. İlık suda ıslatılır. Ertesi gün tencerede yağ kızdırılır. Tavuk suyu ilâve edilir. Buğday ve mısır katılır. Buğday ve mısır iyice pişinceye kadar kaynatılır. Tavuk göğsü haşlanıp didiklenip çorbaya katılır. Çorbayı ateşten alacağımıza yakın yoğurt ve yumurta sarısı iyice çırpılıp karıştırılarak çorbaya ilâve edilir. Bir iki taşım daha kaynattıktan sonra çorba ateşten alınır. Kuru nane serpilip servis yapılır.