



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI (TAVUK)

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı haşlanmış nohut
- 2 Çorba Kaşığı yoğurt (terbiye)
- 1 Adet yumurta sarısı (terbiye)
- 1 Kahve Fincanı arpa şehriye
- 1 Tutam tuz
- 2 Adet tavuk göğsü
- 2 Çorba Kaşığı un

DERİN BİR TENCEREYE TAVUK GÖĞÜSLERİ VE NOHUTLARI KOYUN VE ÜZERİ GEÇECEK ŞEKİLDE SU EKLEYEREK PIŞİRİN. TAVUK GÖĞÜSLERİ DİDİKLEYİN. BİR KASEYE NOHUTLARI KOYUN. SUYUNUDA SÜZGEÇTEN GEÇİRİP. BİR KAPTA BEKLETİN. BAŞKA BİR TENCEREDE MARGARİN VE UNU KOKUSU ÇIKANA KADAR KAVURUN. ÜZERİNE AYIRDIĞIMIZ TAVUK SUYUNU, DİDİKLENEN ETLERİ VE NOHUTLARI EKLEYEREK. KAYNAYANA KADAR PIŞİRİN. KÜÇÜK BİR KASEDE YOĞURT VE YUMURTA SARISINI KARIŞTIRIN. KAYNAYAN SUDAN İLAVE EDİN. TERBİYEYİ TENCENİN İÇİNE DÖKÜN. İSTEĞE BAĞLI SOS YAPABİLİRSİNİZ ÜZERİNE.