



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ TAVUK ÇORBA

- 1 parça tavuk göysü
- 2 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 1 çorba kaşığı yulaf kepeği unu
- 1 çorba kaşığı yulaf kepeği
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam maydanoz
- 1 yemek kaşığı margarin
- 4 su bardağı tavuk suyu

Tavuk göysü'nü 4 su bardağı tavuk suyu ile iyice pişirin. Süzme yoğurdu yulaf kepeği unu, tuzu, margarini içine atıp karıştırın. Pişen tavuk etini tencereden alıp, içerisine yoğurtlu karışımı ekleyip blender ile karıştırın. Tavuk etini küçük küçük didikleyip tencereye tekrardan ilave edin. Ocağın altını kapatınca yulaf kepeğini koyup bir iki karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.