



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk ggsü  
1 su bardağı yoğurt  
Tuz  
Karabiber  
2 adet yumurta

Tavuk iyice haşlanır. Suyu tencereye süzölür, orta hararetili ateşte kaynatılır. Bu sırada, tavuğun etleri didilir ve tavuk suyuna ilave edilir. Karabiber ve tuz konulup kaynatılır. Kaynayan tavuk suyu ateşten alınır. Yoğurt ile 2 yumurtanın sarısı iyice karıştırılır. Yoğurt-yumurta karışımı, karıştırı karıştırı tavuk suyuna ilave edilir. İki taşım daha kaynatılıp, ateşten indirilir.