



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYANELİ TAVUK ÇORBASI

350-400 gr. tavuk
3 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
Pul biber
2-3 yemek kaşığı tereyağı
Limon suyu

Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayarak haşlıyoruz. Kemikli ise kemiğinden sıyrarak ufak ufak didikliyoruz. Diğer taraftan çorbanın terbiyesini hazırlamaya başlıyoruz. Bunun için yoğurt ve unu iyice çırpıyoruz. Yumurta sarısını, az limon suyu ilave ederek karıştırıyoruz. Hazırladığımız yoğurtlu karışımı et suyunun içine yavaş yavaş karıştırarak ilave ediyoruz. Didiklenmiş etleri de ekleyerek kısık ateşte çorbayı birkaç dakika daha kaynatıyoruz. Son olarak çorbanın tuzunu da ilave ederek üzerine tereyağı ve pul biber ile hazırlamış olduğumuz sosu gezdirip servis ediyoruz.

