



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MURADIYE ÇORBASI (BURSA)

Milli Eğitim Bakanlığı

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 7 su bardağı su
- 1 adet tavukgöğsü
- 1 adet yemeklik kabak
- 1 adet havuç
- 1 adet kereviz
- 1 adet patates
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 2 yemek kaşığı arpa şehriye
- 1 yumurta
- Yarım limon
- 1 diş sarımsak
- ½ çay kaşığı karabiber

Sebzeler ayıklanır yıkanır ve küp küp doğranır.

Tavukgöğsü küp küp doğranır.

Önce tavukgöğsü 1 kaşık tereyağında sotelenir; sonra diğer sebzeler sırasıyla eklenerek sotelemeye devam edilir.

Diğer taraftan 7 bardak su kaynatılır ve sotelenen malzemenin üzerine dökülür.

Yoğurt, un, yumurta, sarımsak, limon suyu çırpılıp hazırlanır. Kaynayan malzemelerin içine arpa, şehriye ve pirinçte atılır.

Tüm malzemelerin pişmesine yakın ocağın ateşi iyice kısılır yoğurtlu bulamaç ılıştırılarak karıştırılır.

Tuz ve karabiberi ilave edilip 10 dk daha pişirilerek servise hazır hale getirilir.

