



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MURADIYE ÇORBASI

Yarım kemikli tavuk göğsü

1 tane kuru soğan

Yarım limon

1 tane havuç

1 tane kabak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sosu için:

1 su bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı un

1 tane yumurta sarısı

Yarım limon suyu

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı nane

Yarım limon suyu

Üzeri için:

1 yemek kaşığı nane

Yarım çay kaşığı zerdeçal

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Tencereye tavuk eti, kuru soğan ve yarım limonu alın. Üzerine su eklenip tavuk eti yumuşayınca kadar pişirin. Başka bir tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin ve içerisine küçük küp şeklinde doğranmış olan havuç eklenip kavurun.

Daha sonra içine küp şeklinde doğradığınız kabakları ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Pişen tavuğun suyu çorbaya ekleyin.

Tavuk eti ve tavuğun piştiği suya eklenen soğanı da doğrayıp çorbaya ekleyin.

Tuz ilave edin ve sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

Ayrı bir kâsede yoğurt, yumurta ve unu pürüzsüz oluncaya kadar karıştırın.

İçerisine karabiber ve nane ekleyin. Kaynamakta olan çorbanın suyundan yoğurtlu karışıma azar azar ekleyip karıştırın ve çorbaya karıştırarak ekleyin.

Suyu az ise su ilave edin, bir iki taşım kaynatıp ocaktan alın.

Bir cezve içerisine tereyağı koyun ve eritin. İçerisine zerdeçal, karabiber, toz kırmızıbiber ve nane ekleyip karışımı kızdırın.

Hazırladığınız muradiye çorbasını servis kâsesine alın ve üzerine tereyağlı karışımdan gezdirip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:154572 • adı:Muradiye Çorbası • gönderen:hızlı ve lezzetli • indirme tarihi:02.05.2024 - 18:14