



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MURADIYE ÇORBASI (BURSA)

Yarım tavuk göğüs
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı arpa şehriye
2 yemek kaşığı un
1 adet kabak
1 adet havuç
Tereyağı
Karabiber
Tuz

Tavuk etini küçük küpler halinde doğrayın ve tencerede hafifçe soteleyerek mühürleyin. Kabak ve havuçları da küp küp doğrayın ve tereyağıyla birlikte tavuklara ilave edin. Birkaç dakika daha soteledikten sonra üzerine suyunu ekleyin. Çorba pişmeye devam ederken un ve yoğurdu ayrı bir kasede iyice çirpin. Çorbanın suyundan alıp ılıştırdıktan sonra tencereye ilave edin. 2 yemek kaşığı arpa şehriyeyi de çorbanıza ekleyin. Şehriyeler de pişip kabarıncaya çorbanızı ocaktan alıp tuz ve biberle tatlandırın. Soğutmadan servis yapın.

