



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MURADIYE ÇORBA (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

- 1 parça tavukgöğsü
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 2 yemek kaşığı arpa şehriye
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 5 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber
- 1 adet et bulyon (isteğe göre)
- Terbiyesi için:
  - 1 su bardağı yoğurt
  - 2 yemek kaşığı un
  - Yarım çay bardağı su
- Üzeri için:
  - 1 yemek kaşığı tereyağı
  - 1 tatlı kaşığı nane

Önce tavuk etini, kabak ve havucu küçük küçük küp şeklinde doğrayın.

Tencereye sıvı yağı koyup önce etleri iyice pişirin sonra kabak ve havuçları ekleyip 5 dakika kavurun.

Üzerine 5 su bardağı sıcak su ekleyip kabak ve havuçlar az pişene kadar kaynatın üzerine arpa şehriyeyi ilave edip şehriyeler şişene kadar kaynatın.

Yoğurt ve unu karıştırıp yarım çay bardağı su ile açın kaynayan çorba suyundan 1 kepçe alıp yoğurda karıştırın bunu yapmamızın sebebi yoğurdu ilave edince kesilmemesi içindir.

Yoğurdu çorbaya ilave edip karıştırın ve 1-2 dakika daha kaynatıp tuz ve karabiberini ekleyin. İsteğe göre et bulyonu da ekleyin.

Eğer bulyon koyarsanız tuzunu az ilave edin. Kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın. Üzerine 1 yemek kaşığı tereyağlı naneyi yakıp çorbanın üzerine dökün.

