



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MURADIYE ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet tavuk göğsü (küp doğranmış)
1 adet kabak (küp doğranmış)
1 adet havuç (küp doğranmış)
1 litre su
1/2 çay bardağı arpa şehriye
1 çay kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
1 çay kaşığı karabiber
Terbiyesi için:
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
1/2 su bardağı su
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı nane

Derin bir tencerede sıvı yağı kızdırın. Küp doğranmış tavukları tavaya ilave edin ve soteleyin.

Küp doğranmış kabak ve havuçları da ilave edip 5 dakika daha sotelemeye devam edin.

Ardından tencereye arpa şehriyelerle birlikte suyu, tuzu ve karabiberi ekleyip, sebzeler ve arpa şehriyeler yumuşayana kadar pişirin.

Terbiyesi için; ayrı bir kasede un, yoğurt ve yarım su bardağı suyu karıştırın.

Yoğurt sıcak görünce kesilmemesi için tencerede kaynayan çorbadan bir kepçe su alın ve kasedeki karışıma azar azar ekleyerek yedin.

Ardından kasedeki karışımı tencereye yavaş yavaş karıştırarak ekleyin.

Çorbayı orta ateşte bir taşım kaynattıktan sonra 5 dakika kısık ateşte pişirin ve ocağın altını kapatın. Arzuya göre ayrı bir tavada kızdırdığınız naneli tereyağını çorbaya ilave edip, sıcakken tüketin.

