



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MURADIYE ÇORBASI (BURSA)

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

- 1 su bardağı haşlanmış tavuk eti (didiklenmiş)
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 litre tavuk suyu
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- Üzeri için:
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı nane

Tavuk etlerini haşlayarak didikleyn.

Elde ettiğiniz tavuk suyunu bir tencereye alın.

İçerisine yıkanmış pirinçleri ekleyin ve pirinçler yumuşayana kadar kaynatın.

Bir kasede yoğurt, un ve yumurta sarısını çirpın.

Hazırladığınız karışıma, kaynayan tavuk suyundan birkaç kepçe ekleyerek karışımı ılıştırın.

Bu işlem, terbiyenin kesilmesini önler.İlittığınız terbiyeyi yavaş yavaş kaynayan tencereye ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin.

Çorbanın kıvamını kontrol edin, gerekirse biraz sıcak su ekleyebilirsiniz.

Bir tavada tereyağını eritip içerisine kırmızı toz biber ve nane ekleyin.

Bu aromatik sosu çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.

