



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MURADIYE ÇORBASI (BURSA)

- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 1 parça tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 su bardağı su
- Tuz, karabiber
- Terbiyesi için:
  - 1 su bardağı yoğurt
  - 2 yemek kaşığı un
  - Yarım çay bardağı su
- Üzeri için:
  - 1 yemek kaşığı tereyağı
  - 1 tatlı kaşığı nane

Muradiye çorbası için önce tavuk etini küçük parçalara ayırın, kabak ve havuçları da doğrayın. Tencereye sıvı yağı ekledikten sonra öncelikle tavuk parçalarını iyice pişirin. Ardından tavuk eti ve kabağı 5 dakika daha kavurun.

Üzerine sıcak suyu ilave edin, sebzeler yumuşayana kadar kaynatın. Arpa şehriyeleri de ekledikten sonra biraz pişmesini bekleyin.

Ayrı bir kapta yoğurt ve unu karıştırdıktan sonra bir kepçe kadar sıcak suyu bu karışıma ilave edin. Böylece kesilmeyi engelleyebilirsiniz. Yoğurt karışımını çorbaya ilave edin. Kaynadıktan sonra ocağı kapatabilirsiniz. Üzerine erittiğiniz 1 yemek kaşığı tereyağında yaktığınız tereyağını dökün.