



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NANELİ TAVUK ÇORBASI

1 Tavuk göğsü  
1 Su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı un  
Nane  
Pul biber  
Sarımsak

Tavuk göğsünü orta büyüklükte tencereye alıp bolca suyla haşlıyoruz, haşlandıktan sonra tavukları elimizle küçük küçük diyoruz. Tavuk parçalarını haşlamış olduğumuz suya tekrar koyuyoruz. Başka bir kapta unu yoğurdu suyla karıştırıp kaynamakta olan tencereye yavaş yavaş karıştırarak döküyoruz. Fazla koyu olursa su ekleyebilirsiniz. Üzerine nane ve pulbiber ekleyip isteye göre sarımsak koyabilirsiniz.

Not: Yağ koymuyoruz.

