



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI TAVUK ÇORBASI

- 1 kilogram kemiksiz tavuk eti
- 2 yemek kaşığı tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- Sos için:
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı nane

Tavuk etini tencereye koyarak haşlayın. Piştikten sonra tencereden alarak soğumasını bekleyin ve tavuğu pişirdiğiniz suyu bir kenarda tutun. Soğuyan tavuğu blender'a koyup iyice parçalayın.

Un, yoğurt, yumurta, tuz ve tavuk suyundan iki çorba kaşığı alarak bir kaptan çırpın. Tavuğu pişirdiğiniz suya unlu karışımı yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Sarımsakları ezin ve doğradığınız tavukla beraber çorbaya ekleyerek kaynatın. Pişen çorbayı kaselere koyun.

Ufak bir tencerede tereyağını eritin. Pul biber ve naneyi tereyağına ilave edin ve karıştırın. Bu sosu üzerine gezdirerek servise sunun.

