



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

60 gr. tavuk göğsü  
Nohut (1 çorba kaşığı)  
Bezelye, havuç (1'er çorba kaşığı)  
Yoğurt (1 tatlı kaşığı)  
Un (1 çorba kaşığı)  
Yarım yumurta  
Limon  
Maydanoz (1 dal)  
2 tatlı kaşığı zeytinyağı

Tavuk ve sebzeler haşlanır. Tavuk küçük parçalara ayrılır. Tavuk suyu kaynamaya bırakılır. Ayrı bir kaptan un, yoğurt, yumurta karışımı telle karıştırılarak kıvamlı bir sıvı haline getirilir. Karışım kaynayan tavuk suyunun içine tel süzgeçten süzdürülerek karıştırıp koyuluğu ayarlanır. Sonra sebzeler, didiklenmiş tavuk eti ve daha önceden haşlanmış nohut ilave edilir. 5 dakika daha kaynatılır. Limon, tuz ilave edilir. Kaynadıktan sonra maydanoz ilave edilerek servis yapılır.

[ML® Patatesli Tavuk Çorbası için tıklayın](#)

