



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN MURAT ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Aldığı kadar pulbiber
- 2 Yemek Kaşığı un
- 3 Diş sarımsak
- 1 Bardak YOĞURT
- 1 Adet tavuk göğüs
- Aldığı kadar tuz
- Aldığı kadar kuru nane
- 6 Bardak su
- 2 Adet yumurta sarısı

Tavuğu yıkadım düdüklü tencereye aldım suyu ekledim haşlanmaya bıraktım. Haşlanan tavuğu irice didikledim. Suyunu kullanmak üzere kenara ayırdım. Sarımsakları soydum ve rendeledim. Pişirme tenceresine un ve SANA MARGARİNİ aldım, un kokusu gidip hafif pembeleşinceye kadar sürekli karıştırarak kısık ateşte kavurdum. Üzerine sarımsakları ilave ettim 1 dk.kavurmaya devam ettim. Üzerine tavuk suyu yavaş yavaş ekledim bir yandanda karıştırma teli ile sürekli karıştırdım.(Topaklanma olursa rondo yada el blenderi ile açabilirsiniz) Tavuk etlerini ekledim bir taşım kaynattım. Büyük bir kasede yumurta sarısı ve yoğurdu güzelce karıştırdım,üzerine terbiye ılınana kadar kaynayan tavuk suyundan ekledim ve sürekli karıştırdım. ılınan terbiyeyi çorbaya ekledim sürekli karıştırarak bir taşım kaynattım üzerine tuz ilave ettim karıştırdım ve ocağı kapattım. Üzeri için SANA MARGARİNİ nane ve pulbiberi kısık ateşte kaynattım ve kaselere paylaştırdığım çorbaların üzerine gezdirdim ve servis yaptım.