



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TADIGÜZEL ÇORBASI

2 adet tavuk but
1 su bardağı nohut
1 su bardağı süzme yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
Yarım çay bardağı sıvıyağ
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kuru nane

Nohut akşamdan ıslatılır. Butlar kuşbaşı şeklinde doğranarak kemiklerinden temizlenir. Tencereye yarım bardak sıvıyağ konur, ısınınca tavuk eti atılır, renk alacak kadar kavrulur. Üzerine ıslatılmış nohutlar atılır, sıcak su eklenir ve malzemeler yumuşayana kadar pişirilir. Başka bir kaptaki yoğurt, un ve yumurta çırpılır. Kaynayan çorbadan bir kaç kaşık alınarak ılıtılır. Sonra çorbaya katılır, tuz eklenir ve bir taşın pişirilir. Servis sırasında üzerine yakılmış naneli yağ gezdirilir.