TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
1 su bardağı yoğurt
Tuz
Karabiber
2 adet yumurta

Tavuk iyice haşlanır. Suyu tencereye süzülür, orta hararetli ateşte kaynatılır. Bu sırada, tavuğun etleri didilir ve tavuk suyuna ilave edilir. Karabiber ve tuz konulup kaynatılır. Kaynayan tavuk suyu ateşten alınır. Yoğurt ile 2 yumurtanın sarısı iyice karıştırılır. Yoğurt-yumurta karışımı, karıştıra karıştıra tavuk suyuna ilave edilir. İki taşım daha kaynatılıp, ateşten indirilir.

© lezzetler.com tarif no:73626 • adı:Tavuk Çorbası • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:38