



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı kırmızı biber
- 2 Yemek Kaşığı un
- 2 Bardak Yoğurt
- 1 Adet kuru soğan
- 0,5 Bardak arpa şehriye
- 1 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 2 Adet tavuk budu

Tavuk çorbası yapılışı; öncelikle butları bir tencerede haşlayalım. Haşlarken suya soyulmuş bir soğan atalım. Böylece lezzetini artırmış oluruz. Haşlanan tavuk butlarını sudan çıkarıp küçük parçalara ayıralım. Tencerede kalan tavuk suyuna su ekleyelim ve kaynaması için tekrar ocağa koyalım. Kaynadığı zaman tavuk parçalarını içine atalım.