



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ETLİ ÇORBA

1 adet tavuk
1/2 kg yoğurt
3 adet yumurtanın sarısı
6 bardak tavuk suyu
Tuz

Bir tavuğu büyük bir tencerede üzerini örtecek kadar su içinde haşlayıp, pişirin. Başka bir kaptaki 3 yumurtanın sarısını iyice çırpıp yoğurda katıp karıştırın. Tavuğun yarısını iyice didikleyin, ince doğranmış kati ve karaciğeri ile birlikte çorba tenceresine atın. 6 bardak tavuk suyunu, tuzu koyup, karıştırarak 2-3 taşım kaynatın.