



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK PAÇA ÇORBASI

Kemikli tavuk parçaları (1 adet tavuk kalça kullandım)

5 su bardağı su (Tavuğu haşlamak için)

2 su bardağı su

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı dolusu yoğurt

1 yumurta sarısı

2 diş sarımsak

Damak zevkinize göre sirke miktarı

Damak zevkinize göre tuz

Öncelikle 5 su bardağı su ile tavuğu haşlıyoruz.

Düdüklüde 15 dakikada haşlıyorum.

Normal tencerede süre uzayabilir.

Tereyağını tenceremize alıyoruz.

Ardından unu yağda kavuruyoruz.

Biraz rengi döndüğünde tavuk suyumuzu ekliyoruz.

Ayrı kapta yoğurt ve yumurta sarısını çırpıyoruz.

Kaynayan çorbamızdan 2 kepçe alıp, azar azar yoğurtlu karışıma yediriyoruz.

Yoğurdun kesilmemesi için yavaşça ekliyoruz ve sürekli çorbamızı karıştırıyoruz.

Ardından didilmiş tavuk etlerini ekleyip, tuzumuzu da kattıktan sonra çorbamız servise hazırdır.

Olmazsa olmazı sarımsak sirke sosudur ama sevmiyorsanız sadece kırmızı biberli sos yakarak üzerine gezdirebilirsiniz.

