



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BROKOLİ ÇORBASI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

8-9 dal brokoli
1 küçük havuç
1 orta boy soğan
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurta
1 lt. su
½ tavuk göğsü
Tuz
Tavuğun yağı olduğu için yağ ilave etmeye gerek yoktur

Soğanı, havucu küp küp doğrayıp, brokolileri ince ince dallara ayırın ve tavuk göğsünü, suyu, havuçları tencereye alıp yumuşayana kadar orta ateşte pişirin.

Pişen karışımdan tavuk göğsünü çıkartıp çorbayı blendırdan geçirin.

Terbiye için bir kasede, yoğurt ve yumurtayı iyice çirpin. Tencereden biraz biraz su alıp terbiyeyi ılıtın. (yoğurdun kesilmemesi için)

Ayırdığınız tavuk göğsünün kemiklerini ayıklayıp minik minik parçalara bölün.

Terbiyeyi ve etleri çorbaya ekleyip bir taşım kaynatıp tuzunu ilave edin.

