



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ÇORBA

1 tavuk gs
2 orba kaşığı un
2-3 orba kaşığı tereyağı
bir avutan biraz fazla tel şehriye
1 yumurta sarısı
2-3 orba kaşığı yoğurt
1 diş sarımsak
4-5 bardak su

Tavuk gsn suda haşlayın. Ayrı bir tencerede un ile yağı kavurup yavaş yavaş tavuk suyunu ilave ediyoruz ve sürekli karıştırıyoruz. Tüm suyu koyduktan sonra içine tel şehriyeleri ve küçük parçalara ayırdığımız tavuğu atıp sonra da rendelediğimiz ya da ezdiğimiz sarımsağı koyuyoruz. şehriyeler pişerken bir kenarda yumurta sarısı ile yoğurdu güzelce ırıp artık pişmiş olan çorbanın suyundan bir miktar alarak karıştırıyor sonra da tencereye döküyoruz. Bir iki taşım daha kaynatıp ocağın altını kapatıyoruz. Servis sırasında da arzuya göre nane, karabiber ve kırmızı biberle süslüyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 11.04.2023