



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ÇORBA

3 Su bardağı tavuk suyu
3 Çorba kasığı yoğurt
1 Adet yumurta
1 Çorba kasığı un
1 Parça göğüs eti
1 Çorba kasığı margarin

Bir kapta yoğurt, yumurta ve unu karıştırın.
Tencereye tavuk suyunu dökün ve ocaga koyun.
Kaynamaya başlamadan hazırladığınız karışımı içine ilave edin.
Koyulasmaya başlayınca daha önce küçük parçalara ayırdığınız tavuk etlerini içine atın.
Kaynayınca ocağın altını kapatın, servis kasesine boşaltın.
Küçük bir tavada margarin eritip içine kırmızı biberi atın ve kızdırın.
Sonra çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.