



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ÇORBA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Bardak tavuk suyu
- 3 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1 Çorba Kaşığı un
- 1 Çorba Kaşığı kırmızı biber
- 1 Parça göğüs eti
- 1 Adet yumurta

Bir kapta yoğurt yumurta unu karıştırılır. tencereye tavuksuyunu, yağımızı koyalım. kaynamaya başlamadan hazırladığımız karışımı dökelim. Koyulaşmaya başlayınca haslanmış tavuk etlerini içine atalım. 5 dk kaynadıktan sonra kaseye dökelim. üzeri için pul biberi ile süsleyelim.