



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MISIR ÇORBASI

Tavuk göğsü 1 parça
Sıcak su 1,5 litre
Un 1 su bardağı
Yoğurt 1 su bardağı
Yumurta sarısı 1 adet
Tuz 1,5 çay kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Mısır 1 su bardağı

İlk olarak tavukları suyun içerisinde haşlayın.

Ardından tavukları alıp iyice tiftin.

Daha sonra bir kabın içerisinde un, yoğurt ve yumurta sarısını ekleyip karıştırın ve içerisine azar azar tavuk suyundan ekleyip karıştırın.

Tavukları ve diğer malzemeleri de içerisine ekleyip 1-2 taşım kaynatıp ocaktan alıp servis edebilirsiniz.

