



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU TİRİT ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 1 adet tavuk (tavuk yerine; et ve kıyma da kullanabilirsiniz)
- 1 adet ekmek
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan
- 5 diş sarımsak
- 5 adet domates
- 3 adet çarliston biber
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- Tuz
- ÜZERİ İÇİN:
- 2 su bardağı yoğurt
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Tavuğu 8 su bardağı su ile haşlayın, haşlarken içine ayrıca 1 adet soğan, 4 adet tane karabiber koyun. Ayrı bir tencerede küp doğranmış soğan, çarliston biber, sarımsak, tuz ve domates; beraber soteleyin. Salçayı ekleyin, kavurun. Ekmekleri küp doğrayın (pide ya da yufka da kullanabilirsiniz). Fırında kızartın. Haşladığınız tavuğun suyunu süzün ve pişirdiğiniz domatesli sosa koyun, bir taşım kaynatın. Tavuk etlerini küçük parçalara bölün. Servis kaselerinize sırasıyla ekmekleri, etin suyunu ve etleri koyun. En üstüne yoğurt ekleyin ve yağda kızdınmış nane ve pul biberi gezdirin.

Not: Arzu ederseniz 2 adet yumurtayı iyice çırpılarak, et suyu ile ısıttıktan sonra tiridinize ekleyebilirsiniz.