



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU YARMA ÇORBASI

1 su bardağı yarma
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı yeşil mercimek
2 adet tavuk budu
Terbiyesi için:
1 kase yoğurt
1 yumurta sarısı
2 silme yemek kaşığı un

Yarma ve nohut bir gece önceden ıslatılır. Ertesi gün haşlanır.

Yeşil mercimek ayrı bir tencerede haşlanarak siyah suyu süzülerek yarma ve nohutun üzerine ilave edilir.

Tavuk haşlanır, etleri didiklenerek kemiklerinden ayklanır.

Haşlanan tavuğun suyu, yarma, nohut ve mercimeğin olduğu tencereye eklenerek kaynamaya alınır.

Didiklenmiş tavuk etleri de ilave edilir.

Ayrı bir kapta terbiyesi hazırlanır, bunun için, yoğurt, yumurta sarısı ve un iyice çırpılır. Üzerine kaynayan çorba suyundan birkaç kaşık alınarak ılıklaştırılır. Terbiye çorbaya eklenerek birkaç taşım daha kaynatılarak servise sunulur.

Not: Arzuze göre yağda nane ve pul biber kızdırılarak servis esnasında çorbanın üzerine eklenebilir.

