



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU YOĞURT ÇORBASI

Malzemeler

Tavuk Suyu İçin:

1 adet bütün kemikli tavuk göğsü

2 adet havuç

1 adet defne yaprağı

1 çay kaşığı tane karabiber

1 adet kuru soğan

8 su bardağı su (2 lt)

Çorba için:

2 yemek kaşığı un (30 gr)

4 adet yumurta

4 çorba kaşığı (75 gr) yoğurt (kaymağı ile birlikte)

4 su bardağı tavuk suyu

2 su bardağı soğuk su

Tuz

1/2 limonun suyu

1 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (15 gr)

Toz kırmızıbiber

Yapılışı

Tavuk suyunu hazırlamak için; bir bütün tavuk göğsünü, bütün tavuk suyu malzemeleriyle birlikte, 45 dk kadar kaynatın. Tavuk göğsünü bir kenara ayırın ve tavuk suyunu, tencereden süzerek bir kaba aktarın. Kenara ayırmış olduğunuz tavuk göğsünü, kemiğinden ayırıp, parça parça didikleyin.

Büyük bir kaptaki un, yumurta, yoğurt ve 2 bardak suyu mikserle iyice çirpin.

Hazırlamış olduğunuz karışımı sürekli karıştırarak, kısık ateşte yoğun bir kıvamda gelinceye kadar pişirin, iyice yoğunlaşmış olan çorbanızı, hazırlamış olduğunuz et suyundan 4 su bardağı kullanarak sulandırın. Didiklemiş olduğunuz tavuk etlerini, 1/2 limonun suyunu ve tuz ilave ederek; çorbanızı, 10 dk daha, kısık ateşte, pişirin.

Küçük bir tavada yağı kızdırın ve toz kırmızıbiber ekleyin.

Kızdırdığınız yağı, ateşten aldığınız çorbanın üzerine gezdirin ve hemen servis yapın.

[ML® Yoğurt Çorbası için tıklayın](#)