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 kapta; un, yumurta, yoğurt ve 2 bardak suyu mikserle iyice çırpın.
Hazırlamış olduğunuz karışımı sürekli karıştırarak, kısık ateşte yoğun bir kıvama 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

© lezzetler.com tarif no:22434 • adı:Tavuklu Yoğurt Çorbası • gönderen:inciacarsoy • indirme tarihi:09.05.2025 - 21:25