



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TAVUKLU YOĞURTLU ÇORBA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet yumurta

1 Çorba Kaşığı un

3 Şu Bardağı tavuk suyu

3 Çorba Kaşığı yoğurt

1 Parça göğüs eti

Bir kapta yoğurt, yumurta ve unu karıştırın. Tencereye tavuk suyunu dökün ve ocaga koyun. Kaynamaya başlamadan hazırladığınız karışımı içine ilave edin. Koyulaşmaya başlayınca daha önce küçük parçalara ayırdığınız tavuk etlerini içine atın. Kaynayınca ocaktan alıp, servis kasesine boşaltın. Küçük bir tavada sana klasik yağı eritip içine kırmızı biberi atın ve kızdırın. Sonra çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

---