



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

3 adet but  
3 yemek kaşığı yoğurt  
1 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı un  
3 damla limon  
4 yemek kaşığı şehriye  
Tuz  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Nane

Butları tencereye alıp üzerini geçecek şekilde su ilave edip güzelce haşlıyoruz. Haşlanan butları alıp didikliyoruz. Bir kasede yoğurdu yumurta sarısı limon suyu ve unu çırpıyoruz ve tavuk suyuna yavaş yavaş ilave edip sürekli karıştırıyoruz kesilmesin diyerek. Didiklenen tavuk ve şehriyeyi de ilave ederek karıştırarak kaynamasını bekliyoruz kaynayan çorbamızı 10 dakika daha pişirerek sos için tavaya tereyağını alıp eritiyoruz içerisine nane ekliyoruz. Son olarak çorbamıza tuzunu ilave edip karıştırıyoruz erken koyarsak tuzu kesilme yaşarız çorbada yağlı naneli sosu da üzerine gezdirerek servise hazır hale getiriyoruz.

