



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 adet kalçalı tavuk budu ya da 3 adet baget
2 adet defne yaprağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
2 litre su
1 çay bardağı tel şehriye
Terbiyesi için:
1 su bardağı yoğurt
1,5 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
1 yemek kaşığı tereyağı
Pul biber
Kuru nane

Tavuğu tencereye alıp tuz ve defne yaprağıyla birlikte 2 litre suda haşlayın. Tencereden tavuğu alıp etlerini ayıklayın ve bir çatal yardımıyla didikleyin. Tavuk suyunu ocağa alıp altını yeniden açın. Yoğurt, yumurta ve unu iyice çırpılarak pürüzsüz bir kıvam elde edin. Ocakta ısınan tavuk suyundan kepçeyle alıp terbiyeyle karıştırarak ılınmasını sağlayın. Ardından terbiyeyi tavuk suyuna ekleyip karıştırın. Son olarak tel şehriyeyi ilave edip ara sıra karıştırarak kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin. İçine didiklediğiniz tavuk etlerini de ilave edin. Çorbanızı kaselere bölüştürün. Üzerine kızgın tereyağında yakılmış pul biber gezdirin, kuru nane serpin ve sıcak servis yapın.

