



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğüs
5 su bardağı su
2 yemek kaşığı un
Tereyağı
3-4 diş sarımsak
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
Kırmızı toz biber
Karabiber
Tuz

Tavuğu 5 su bardağı suda haşlayın.
Etini didikleyip kenara alın.
Suyunu da daha sonra kullanmak üzere tencerede bekletin.
Tereyağını tencerede eritin.
İçine unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
Üzerine tavuk suyunu ekleyip kaynayana kadar pişirin.
Kaynayınca tavuk etlerini de çorbaya ekleyin.
Tuzunu ve karabiberini koyup altını kısın.
Diğer yanda yumurta sarısı ve yoğurdu çırpın.
Çorbanın suyundan alıp ılıştırdığınız yoğurtlu sosu tencereye ekleyin ve hızla karıştırın.
Son olarak kırmızı toz biber ilave edip ocaktan alın.

