



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 adet kalçalı tavuk budu
Tuz
2 defne yaprağı
2 litre su
1 çay bardağı tel şehriye

Öncelikle tavuğu, tuzu ve defne yaprağını ekleyerek 2 litre suda haşlayın. Haşladıktan sonra tavuğu didikleyin. Tavuk suyunu ocağa alıp altını açın. Diğer tarafta yoğurdu, yumurtayı ve unu iyice çirpin. Ocakta ısınan tavuk suyundan kepçeyle alın ve hazırladığınız terbiyeye karıştırın. Ardından terbiyeyi tavuk suyuna ekleyerek karıştırın. En son tek şehriyeyi ekleyin ve kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. İçerisine didiklediğiniz tavukları ekleyin. Çorbanız hazır. Unutmadan, kaselere boşalttığınız tavuk çorbanızı üzerine kızgın yağda kavurduğunuz pul biberi ve naneyi de serpin.

