



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 adet kalçalı but  
5 su bardağı su  
Terbiyesi için:  
1 yumurta sarısı  
3 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı yoğurt  
Yarım çay bardağı su  
Yarım limon suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı nane  
1 çay kaşığı pul biber

Tavuk çorbası tarifi için önce butları yıkayın. Tencereye alın ve su koyarak ocağın altını açın.

Tavuk pişene kadar kaynatın.

Piştikten sonra tavukları süzün ve didikleyin.

Tavuk suyunu tencereye alın. Kaynamaya başlayınca ve tavuk parçalarını ilave edin. Güzelce kaynatın.

Bu sırada terbiyesi için malzemeleri pürüzsüz olacak şekilde çırpın. Kaynamakta olan tavuk suyundan bir kepçe alıp ekleyin. Burası terbiyeli tavuk çorbasının püf noktasıdır.

Çorbanın kesilmemesi için bu işlem gerekiyor. Ardından tavuk suyuna yavaşça ekleyip karıştırın. Kaynadıktan sonra ocaktan alın.

Üzerine cezvede tereyağı, pul biber, nane kızdırın. Çorbanın üzerine gezdirin. Hastalıklara şifa tavuk suyu çorbası hazır.

