



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 Litre Su
2 Adet Tavuk But
1 Kase Yoğurt
1 Adet Yumurta
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
Yarım Limonun suyu
1 Çorba Kaşığı Un
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
Nuh'un Ankara Makarnası Yıldız Şehriye

Terbiyeli Tavuk Çorbası yapmak için önce 2 adet tavuk budunu haşlıyoruz. Haşladığımız butları temizleyip, parçalara ayırıyoruz. Elde ettiğimiz tavuk suyunda tavukları ve şehriyeleri pişiriyoruz. Başka bir kaptaki yumurta, un, yoğurt ve limon suyunu karıştırıyoruz. Çorbamızın suyundan bir miktar bu karışıma ekliyoruz. Hazırladığımız karışımı çorbamıza ilave ediyor ve çorbamız kıvam alana kadar pişiriyoruz. Çorbamız piştiğinde, başka bir tavada tereyağını eritip pul biberleri ekleyerek eritiyoruz. Pul biber ve tereyağıyla hazırladığımız sosumuzu sıcak çorbamıza ekleyerek servis ediyoruz.

