



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

<https://www.karaca.com>

500 gr tavuk göğsü
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 adet havuç
1 adet patates
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı tavuk suyu veya su
1 adet limonun suyu
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı süzme yoğurt
Tuz karabiber ve pul biber
Maydanoz servis için

Terbiyeli tavuk çorbası tarifi için tavuk göğsünü havuç ve patatesi küp şeklinde doğrayın. Kuru soğanı ve sarımsağı küçük parçalar halinde kesin.

Çorba tenceresine tereyağını koyun ve eritin. Üzerine unu ekleyerek kısık ateşte 1-2 dakika boyunca kavurun. Tavuk suyunu ya da suyu tencereye ilave edin ve karıştırın.

Küp doğranmış tavuk göğsü, kuru soğan, sarımsak, havuç ve patatesi de tencereye ekleyin. Tuz, karabiber ve pul biber ile tatlandırabilirsiniz.

Çorba malzemeleri kaynamaya başladığında ocağı kısın ve yaklaşık 20-25 dakika boyunca pişirmeye devam edin.

Ayrı kaptaki yumurta sarısını ve süzme yoğurdu karıştırın. Limon suyunu da ekleyin ve çırpın.

Pişen çorbanın içine hazırladığınız terbiye sosunu yavaşça ekleyin ve karıştırın. Yaklaşık 5 dakika boyunca daha pişirin.

Sıcak servis yaparak maydanoz ile süsleyin.

