



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

<https://www.aksam.com.tr>

2 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım su bardağı tel şehriye  
Yarım çay bardağı un  
4 bardak tavuk suyu  
Bir kâse haşlanmış tavuk göğsü  
Terbiyesi için:  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 adet yumurta sarısı  
Yarım çay bardağı sıcak su

Ocağın altını yakın. Bir tencereye tereyağı ekleyin. Üzerine çok az zeytinyağı ekleyin. Yarım su bardağı şehriyeyi kavurun.  
Yarım çay bardağı unu ekleyin. Kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine 4 bardak kaynamış tavuk suyu ekleyin. Bir kase tavuk göğsünü ekleyin. Hiç durmadan karıştırın ve tuzunu atın.  
Terbiyesini hazırlayın. 2 yemek kaşığı yoğurdu bir kasede karıştırın. İçine yumurta sarısını ekleyin ve karıştırın. İçerisine suyu da ilave ettikten sonra karıştırın.  
Kaynayan çorbadan bir kepçe alıp terbiyenin içerisine ekleyin. Yoğurtlu çorbaların püf noktası burasıdır. Terbiyeyi çorbaya ilave edelim ve kaynayana kadar karıştırın.  
Kaynadıktan sonra terbiyeli tavuk çorbasını kavrulmuş tereyağı ve pulbiberle süsleyebilirsiniz.

