



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

<https://zeynebinmutfagi.blogspot.com>

1 adet tavuk butu
3 s.b. su
4 y.k. yoğurt
1 adet yumurta
1 1/2 y.k. un
3 dis sarmisak (dovulmus)
2 y.k. yağ
1 c.k. pul biber
1 c.k. kuru nane
Tuz, sirke (arzuya gore)

1. Tavugu ve uc su bardagi su ile haslayip kemiginden ayirin ve kucuk kucuk dograyin.
2. Bir tencerede yumurta ve yogurdu cirpin, unu ekleyip cirpmaya devam edin. Bu karisima bir s.b. tavuk suyunu ekleyip karisim homojen olana kadar cirpin.
3. Geri kalan tavuk suyunu da tencereye ekleyin, tencereyi ocaga alip kisik ateste surekli karistirarak pisirin. Corba kayanamaya baslayinca sarmisagi ekleyin ve blendirdan gecirin.
4. Tavuklari ekleyip bir kac tasim daha kaynatin ve atesten alin. Tuzunu ekleyin. Yagi bir tavada kizdirip biber ve naneyi ekleyin. Servis yapmadan once biberli yağ ve sirke ile susleyin.

Corbayi mutlaka kisik ateste pisirin, altini actiginiz anda corba kesiliyor. Eger topaklanmaya baslarsa hemen blendirdan gecirin ve firinin en kucuk gozune alin. Kaynama suresini de cok uzun tutmayin.

[ML® Tavuk Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 25.03.2022