



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

125 Gr Sana Klasik Kase

1 Adet yumurta

2 Çay Bardağı un

2 Adet tavuk döşü

1 Kase yoğurt

1 Adet limon

Tavuk döşleri iyice yıkandıktan sonra bir miktar su ile haşlanır. (bir çay kaşığı tuz ilavesi ile) başka bir tencerede un ve margarin 5-10 dakika kavrulur. 3 su bardağı soğuk su ilavesi ile kaynayana kadar karıştırılır. Haşlanmış olduğumuz tavuklar küçük parçalar haline getirilir. Haşlanmış tavuk suyu kaynamakta olan suya boşaltılır. Tavuklar ilave edilir. 5-10 dakika karıştırmaya devam edilir. diğer bir kapta yoğurt, limon ve yumurta iyice çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş eklenir. 3-4 dakika daha kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır kuru nane ve kırmızı biberle servis yapılır. (tuzu arzuya göre ayarlanır)