



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı un
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla kırmızı pul biber
- 5 Diş sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı sıvı yağ
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet tavuk göğsü
- 3 Çay Kaşığı tuz
- 5 Çorba Kaşığı yoğurt
- 8 Bardak su
- 1 Adet limon

Tavuğu haşlayıp, soğuduktan sonra tiftikleyin, bir kasede, yumurta, yoğurdu çırpın. Sarımsakları havanda dövün, limonu kabuğuyla beraberhalka şeklinde kesin, tencereye sıvı yağı dökün, unu ilave edip kokusu çıkıncaya kadar kavurun.suyun yarısını tencereye dökün.yumurta,yoğurt karışımını dökün çırpırmaya devam edin.kalansuyuda dökün. Sarımsağı,limonu ilave edip kaynayana kadar karıştırın. Tavuğuda ilave edip biraz kaynadıktan sonra ocağın altını kapatıp tuzunu ilave edin. Tavada margarini eritip pul biberi biraz kavurup servis yapacağınız kaselerin üzerine gezdirin.