



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TERBİYELİ TAVUK SUYU ÇORBASI

Tavuk Suyu İçin:

1 adet tavuk göğsü veya but

1 adet soğan

2 adet havuç

2 adet pırasa

2 dal taze soğan

1 dal taze biberiye

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

2 litre su

Terbiye İçin:

2 yumurta sarısı

Yarım limon suyu

2 yemek kaşığı un

Yarım su bardağı yoğurt

Tavuk suyu için, tavuk, soğan, havuç, pırasa, taze soğan, biberiye, tuz ve karabiber büyük bir tencereye koyulur. Üzerine 2 litre su eklenir.

Karışım kaynamaya bırakılır, ardından kısık ateşte tavuk iyice haşlanıp sebzeler yumuşayana kadar pişirilir.

Haşlanan tavuklar ve sebzeler süzgece alınır, kalan su ayrılır. Tavuklar didiklenip bir kenara ayrılır.

Tavuk suyu tekrar tencereye alınır ve kaynamaya bırakılır.

Ayrı bir kasede yumurta sarıları, limon suyu, un ve yoğurt iyice çırpılır.

Hazırlanan karışım azar azar tavuk suyuna eklenerek sürekli karıştırılır.

Tüm karışım tencereye eklenip sürekli karıştırarak kaynamaya bırakılır.

Didiklenmiş tavuklar eklenir ve çorba kıvam alıncaya kadar karıştırarak pişirilir.

Tuz ve karabiberle tatlandırılır. İsteğe bağlı olarak taze nane veya maydanoz eklenebilir.

---