



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI TAVUK SUYU ÇORBASI

- 1 tavuk göğsü
- 2 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 fincan tel şehriye
- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 5 bardak su
- 1 kaşığı karabiber

Tavuk göğsünü haşlayalım. Haşlanan tavuk göğsünü didikleyip parçalayalım. Ayrı bir tencerede unu yağda kavuralım. Sonra yavaş yavaş haşlanan tavuk suyunu ilave edelim. Daha sonra içine tel şehriyeleri ve küçük parçalara ayırdığımız tavuğu koyalım. Sarımsağı rendeleyip ekleyelim. Diğer tarafta yumurta sarısı ile yoğurdu iyice çırpalım. Daha sonra pişmiş olan çorbanın suyundan bir miktar alarak karıştıralım ve çorbaya ekleyelim. İçerisine dilediğiniz baharatları ekleyelim. Kaynadıktan sonra çorbanız servise hazır.

