



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TUTMAÇLI TAVUK ÇORBASI

1 KASE TUTMAÇ
200 GR TAVUK GÖĞÜSÜ
100 GR TEREYAĞI
500 KG YOĞURT
1 YUMURTA
1 TATLI KAŞIĞI NANE

BİR TENCEREYE DAHA ÖNCEDEN HAŞLANIP KÜÇÜK DOĞRANMIŞ TAVUK ETLERİNİ SULARIYLA BİRLİKTE ALIYORUZ. YOGURDU SULANDIRIP İÇİNE YUMURTAYI KIRIP ÇIRPIYORUZ VE ETLERİN ÜZERİNE İLAVE EDİP KAYNAYANA KADAR KARIŞTIRIYORUZ. KAYNAMAYA BAŞLAYAN YOGURDUN İÇİNE TUTMAÇLARI İLAVE EDİYORUZ. TUTMAÇLAR PİŞTİKTEN SONRA BİR KASEYE ALIP ÜZERİNE TEREYAĞININ İÇİNDE KAVURDUGUMUZ NANEYİ DÖKÜYÖRÜZ.