



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇKAĞITCI İŞKEMBE ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
5 diş sarımsak
7 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı

Tavuk göğsü 7 su bardağı suyla yumuşayana kadar haşlanır ve didiklenir. Başka bir tencereye yoğurt, un ve yumurta konur, iyice çırpıldıktan sonra tavuğun haşlandığı suyun tümü eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Sonra ezilmiş sarımsak, tavuk ve tuz ilave edilir. Bir taşım daha pişirilir. Servis kasesine konur. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir.