



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VUSLAT ÇORBASI

- 2 adet tavuk budu
- 1 tatlı kaşığı safran
- 1 kase yođurt
- 3 orba kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 8 su bardađı tabuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 orba kaşığı tereyağı

Tavuk budları haşlanır, küçük parçalara ayrılır. Bir tavaya tereyağı konur, eriyince tavuk parçaları atılır ve kısa süre çevrilir. Ateşten almadan önce haspir eklenir. Tencereye yoğurt, un, yumurta, tuz konur ve çırpılır. Üzerine su katılır, pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır. En son hazırlanan tavuk atılır ve karıştıarak bir taşım pişirilir.