



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

Melisa Üryan

3 adet baget
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı tel şehiye
1 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
Tuz
Limon suyu
Sarımsak
Kırmızı toz biber

Bagetleri haşlayıp küçük parçalara ayırıyoruz. 2 yemek kaşığı unu tereyağında kavuruyoruz. Biraz su ve tavuk suyunu tencereye ekleyip kaynamasını bekliyoruz. Kaynadıktan sonra tavukları ve tel şehriyeyi ilave ediyoruz. Şehriyeler yumuşadıktan sonra yoğurtla yumurtayı çırıp çorbamıza ilave ediyoruz,. 10 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra servis tabağımıza alıyoruz. Tereyağında kavurduğumuz kırmızı toz biberi çorbamıza gezdiriyoruz. Sarımsaklı limon suyu ile servis edebilirsiniz.

