



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

Emine Beder

200 gr. Tavuk eti (haşlanmış)
1 yumurta
4 çorba kaşığı yoğurt (tepeleme)
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (40 gr.)
5 - 6 su bardağı su
tuz
kırmızı biber
nane
1,5 Su bardağı haşlanmış nohut (arzuya göre)

Haşlanmış tavuk etini kemiklerinden ayırıp küçük doğrayalım. Tencereye unu, yumurtayı, yoğurdu alıp çok az su ekleyerek topaksız kıvama gelene dek karıştıralım. Suyu haşlanmış tavuk etini ve dövülmüş sarımsakları, arzuya göre haşlanmış nohutları ekleyelim. Çorbayı ağır ateşte karıştırarak, üzeri göz göz olan dek pişirelim. Ateşten almadan 5 dk. önce tuzunu ayarlayalım. Tavaya tereyağını alıp eritelim. Naneyi ve kırmızı biberi ekleyip ateşten alalım. Naneli, biberli yağı ve sirkeyi çorbanın üzeri ne gezdirip servis yapalım.

Not: Yoğurtlu çorbalarda yoğurdun kesilmesi için tuz, çorbayı ateşten almadan kısa bir süre önce eklenmelidir.