



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

400 gram tavuk göğsü

5 su bardağı su

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 çay bardağı su

Sosu için:

Yarım çay bardağı sirke

3 diş sarımsak

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

Pulbiber

Tavuk göğsünü ve suyu bir tencereye alıp, 20 dakika kaynatın. Tavuk etini içinden çıkarıp, elinizle didikleyin ve bir kenara alın. Hamur için un ve suyu derin bir kaptan yoğurup, hamurdan küçük parçalar koparın. Tavuk suyunun içine atın ve 15 dakika pişirin. Didiklenmiş tavuk etini de attıktan sonra 1-2 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. Sosu için sirke ve dövülmüş sarımsağı karıştırın. Üzeri için de pul biberi tereyağında yakın ve çorbayı servis yaparken sirkeli sos döküp, üzerine tereyağı gezdirin.

