



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

500 gr kemiksiz tavuk eti  
4-5 su bardağı su  
1 yemek kaşığı limon suyu  
2-3 tane ezilmiş sarımsak  
Yarım fincan sıvı yağ  
2 yemek kaşığı un  
1 su bardağı süt  
1 yumurtanın sarısı  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
Pul biber  
Sirke veya limon suyu  
Ezilmiş sarımsak

Tavuk iri parça olarak 5 su bardağı suda kaynatılır. İyice pişen tavuk tencereden alınır ve küçük küçük doğranır tekrar tencere konur. Limon suyu, sarımsak ve sıvı yağ eklenir. 5-10 dakika daha kısık ateşte kaynatılır. Ayrı bir kasede un, süt, ve yumurta sarısı karıştırılır. Pütürler gidene kadar tel çirpıcı ile çırpılır. Çorbadan bir kepçe alınır. Süt karışımına eklenir ve yavaş yavaş çorbaya ilave edilir, bu aşamada sütün kesilmemesi için çorba sürekli karıştırılır. Tuz, karabiber ve suyu ayarlanır 5 dakika daha kısık ateşte pişer. Servis tabaklarına aldıktan sonra üzerine isteğe göre, sarımsak, sirke, acı biber konur ve ikram edilir.